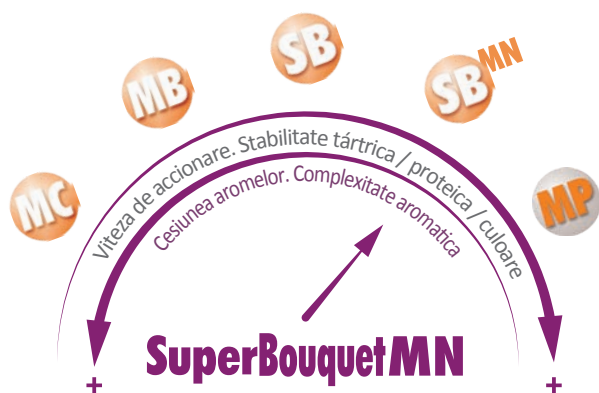


SuperBouquet MN

Mărește conținutul de polizaharide și manoproteine. Autoliză accelerată



Aportarea preparatelor având la baza polizaharide și manoproteine la profilul vinului.

Viteza de cesiune a compusilor savorosi prin volum gustativ, aport de colum și influența asupra sbabilitatii.

CARACTERISTICI

Super Bouquet MN este rădăcină de drojdie autolizată, bogată în polizaharide de drojzii care presupune între 48-53 % greutatea produsului. Conținut înalt de manoproteine solubile (20-22%), nu sunt legate de polizaharide și de acțiunea rapidă asupra senzației de volum gustativ. Eliberare rapidă de polizaharide și manoproteine. Accelerează creșterea pe legături, fără să accentueze aromele drojdiei.

» Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, șlefund taninii agresivi, diminuând astringența și mărind senzația de corp și volum gustativ.

» Mărește persistența și stabilitatea aromelor.

» Îmbunătățește stabilitatea culorii, pentru formarea de coloizi protectori și complecși stabili cu taninii.

» Îmbunătățește stabilitatea tartrică și proteică.

APLICAȚIE

Pentru vinuri albe și rosii:

» Fermentație alcoolică și malolactică: mărește volumul gustativ. La roșii, se îmbunătățește stabilitatea materiei colorante și proporționează suavitatea taninică.

» Creștere pe legături: mărește cesiunea de polizaharide în timpul procesului, atât în rezervor cât și în baricuri, mărind eficiența amestecului sau battonage-ului.

» Vin terminat: mărirea structurii și corpului.

Pentru vinuri spumante:

» A doua fermentație: mărește volumul legăturilor mărind astfel senzația de volum gustativ și persistența a spumei.

COMPOZIȚIE

Rădăcini de drojdie autolizată (*Saccharomyces cerevisiae*). Specie specifică selecționată pentru capacitatea autolitică ridicată. Se inactivează termic.

DOZĂ

Creștere pe legături și vin terminat	20-40 g/hl
Vin spumant	10-30 g/hl

Doză maxima legală: 40 g/hl

MOD DE UTILIZARE

A se dizolva în de 10 ori greutatea sa în vin și a se adăuga rezervorului sau baricului asigurându-i o perfectă omogenizare.

Creștere pe legături și vin terminat:

» A se menține legăturile în suspensie în timpul tratamentului (*battonage* sau amestecare mecanică).

Vin spumant:

» A se încorpora în fiecare sticlă cu licoarea de tiraj.

*Timpul de acționare depinde de doza și caracteristicile vinului.
Rezultate evidente în săptămâna tratamentului.*

ASPECT FIZIC

Granulat culoare crem.

PREZENTARE

Recipient de 0,5 si 10 Kg.

PROPRIETĂȚI FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Cenuși [%]	<8
Umiditate [%]	<10
Microorganisme totale[UFC/g]	<10 ⁴
Levaduras viables [UFC/g]	<10 ²

CONSERVARE

A se păstra în ambalajul original, la rece, fără umezeală și morisuri străine.

Odată deschis ambalajul se recomandă utilizarea cât mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 3 ani de la data ambalării.