

SuperBouquet

Mărește conținutul de polizaharide din vinuri



CARACTERISTICI

Super Bouquet este drojdie inactive care îmbunătățește structura vinului, măbind conținutul său de polizaharide și manoproteine.

- » Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, șlefuid taninii agresivi, diminuând astringența și incrementând senzațiile de corp și volum gustativ.
- » Incrementează persistența și stabilitatea aromelor.
- » Îmbunătățește stabilitatea culorii, prin formarea coloizilor protectori și complecși stabili cu taninii.
- » Îmbunătățește stabilitatea tartrică și proteică.
- » Utilizat în fermentare, este un nutrient excelent, adăugând aminoacizi, vitamine, steroli și acizi grași.

APLICAȚIE

Pentru vinuri albe și roșii:

- » Fermentație alcoolică și malolactică: mărirea volumului gustativ. La vinuri roșii, îmbunătățește stabilitatea materiei colorante și proporționează suavitate taninică.
- » Creștere pe legături: mărește cesiunea de polizaharide în timpul acestui proces, atât în baricuri, măbind eficiența amestecului sau battonage-ului.
- » Vin terminat: mărește structura și corpul.

Pentru vinuri spumante:

- » A doua fermentație: mărește volumul legăturilor măbind senzația de volum gustativ și persistență a spumei.

COMPOZIȚIE

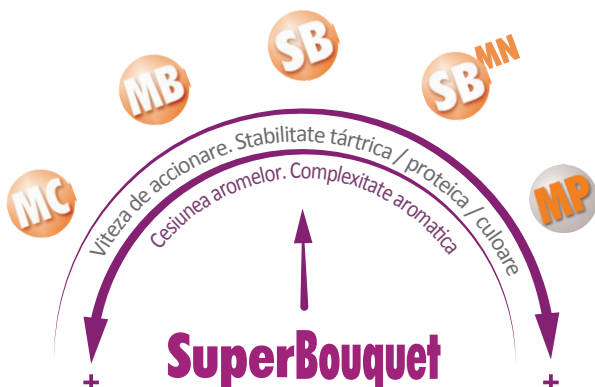
Drojdie inactive (*Saccharomyces cerevisiae*). Specie specific selecționată pentru capacitatea ei ridicată de eliberare a polizaharidelor. Nu se activează prin căldura.

O doză de 10g/HL de SB SUPER BOUQUET Incorporat la vin
 »»» Polizaharide totale »»»0,850 mg/l

DOZĂ

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

Doză maximă legală: 40 g/HL



Aportarea preparatelor având la baza polizaharide și manoproteine la profilul vinului.
 Viteza de cesiune a compusilor savorosi prin volum gustativ, aport de volum și influența asupra stabilității.

MOD DE UTILIZARE

A se dizolva în de 10 ori greutatea sa în vin sau must și a se adăuga rezervorului sau baricului asigurând omogenizarea perfectă.

Creștere pe legături și vin terminat:

» A se menține în suspensie în timpul tratamentului (*battonage* sau amestec mecanic)

Vin spumant:

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

Timpul de acționare depinde de doză și de caracteristicile vinului. Rezultate evidente se observă în ziua tratamentului.

ASPECT FIZIC

Granulat culoare crem.

PREZENTARE

Recipient de 0,5 Kg

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Azot total [%]	< 12
Umiditate [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Drojdii viabile [UFC/g]	< 10 ²
Mucegai [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii lactice [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii acetice [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	ABSENT
<i>E. coli</i> [UFC/g]	ABSENT
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	ABSENT
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Produx conform cu Codexul Oenologic International si Regulamentu European CE 606/2009.