

Per raggiungere la perfezione nei vini bianchi e rosati

Nel corso della loro vita, la maggior parte dei vini bianchi e rosati subisce una perdita continua degli aromi varietali e degli esteri fermentativi. Questa perdita è dovuta all'ossidazione lenta dei composti aromatici e può accompagnarsi ad una modifica del colore.

Oenobrand, azienda esperta nelle applicazioni enologiche delle mannoproteine, ha sviluppato **Final touch TONIC**, una soluzione a base di mannoproteine specificamente selezionate per il loro potere riducente e la capacità di agire da colloide protettore. **Final touch TONIC** ha come obiettivo il mantenimento della freschezza aromatica iniziale dei vini bianchi e rosati.

MECCANISMO D'AZIONE

Final touch TONIC viene proposto in forma liquida; agisce istantaneamente e permane efficace nel tempo.

Final touch TONIC permette di prevenire l'invecchiamento prematuro degli aromi dei vini bianchi e rosati, accentuando sensibilmente le loro qualità organolettiche.

I vini trattati con **Final touch TONIC** si distinguono così nel tempo per avere maggior freschezza ed intensità aromatica, oltre che per essere più freschi alla degustazione.

Le proprietà colloidali protettive delle mannoproteine contribuiscono anche alla stabilità tartarica del vino. In ogni caso, occorre effettuare in laboratorio prove preliminari di stabilizzazione tartarica.

IMPIEGO E DOSE

Completamente solubile, **Final touch TONIC** può essere aggiunto direttamente al vino in dosi da 20 a 40 ml/hl. Il prodotto va addizionato in maniera omogenea nei vini bianchi e rosati appena prima dell'imbottigliamento.

Final touch TONIC conserva le sue proprietà e funziona anche in perfetta sinergia con gli additivi abitualmente utilizzati per l'imbottigliamento dei vini fermi bianchi e rosati.

Per una protezione ottimale degli aromi, si consiglia di proteggere il vino contro l'ossidazione al momento delle fasi di preparazione ed imbottigliamento.

COMPOSIZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Final touch TONIC è una frazione di mannoproteine estratte da un specifico ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, mantenuta naturalmente sotto forma liquida.

Final touch TONIC contiene solfiti (1,5 g/l).

- ◆ Confezionamento: fusti da 1 e da 5 litri.
- ◆ Conservare in un luogo refrigerato (< 10 °C).
- ◆ Una volta aperta la confezione, il prodotto va conservato nelle medesime condizioni riportate sopra e utilizzato entro quattro settimane dall'apertura.

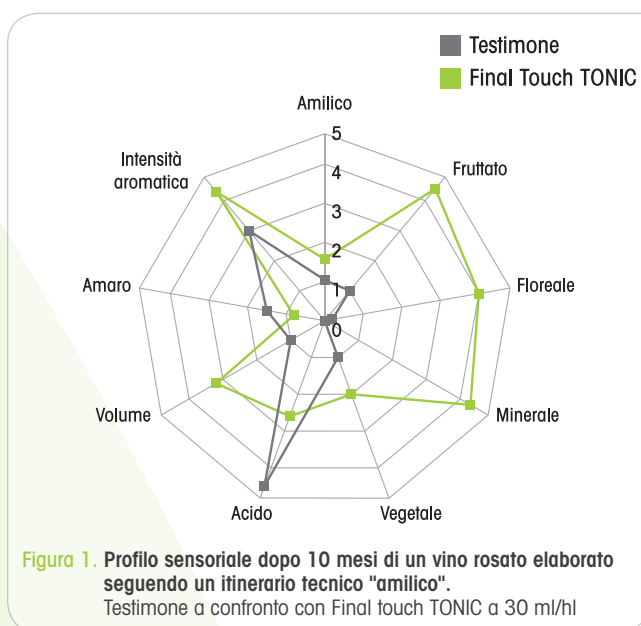


Figura 1. Profilo sensoriale dopo 10 mesi di un vino rosato elaborato seguendo un itinerario tecnico "amilico".
Testimone a confronto con Final touch TONIC a 30 ml/hl

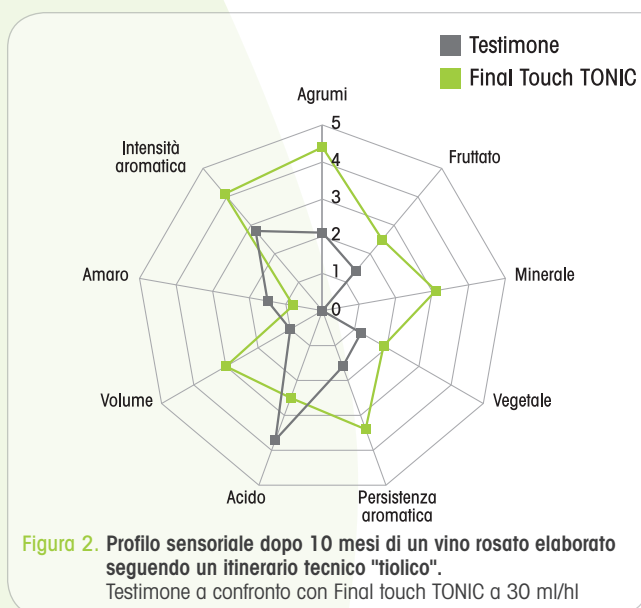


Figura 2. Profilo sensoriale dopo 10 mesi di un vino rosato elaborato seguendo un itinerario tecnico "fiolico".
Testimone a confronto con Final touch TONIC a 30 ml/hl

Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUTORE: