

Superbouché ARÔME

POLISACÁRIDOS



ESTABILIDAD AROMÁTICA

Superbouché Arôme es un preparado especial a base de derivados de levadura que fomenta la persistencia de la expresión aromática e interviene en la estabilidad global de los vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Superbouché Arôme es un preparado especial diseñado para la elaboración de vinos blancos de carácter varietal.
- Utilizado desde las primeras fases de fermentación, Superbouché Arôme refuerza las propiedades estabilizantes y antioxidantes protegiendo el envejecimiento prematuro de los vinos blancos.
- Adicionado desde el inicio de la fermentación alcohólica, Superbouché Arôme, es un excelente nutriente de fermentación, aportando aminoácidos, vitaminas y minerales.
- Superbouché Arôme suaviza la presencia de taninos astringentes, proporcionando suavidad en boca.
- Superbouché Arôme al ser una fuente de polisacáridos y manoproteínas participa en la estabilidad tártarica y proteica de vinos blancos.

COMPOSICIÓN

Preparado a base de derivados de levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su aportación en polisacáridos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl
- Dosis máxima autorizada: 40 g/hl.*
- Disolver en el mismo líquido a tratar en relación 1:10.
 - Aplicar al inicio de la fermentación alcohólica.

PRESENTACIÓN

Granulado color crema.
Envase de 0,5 kg y 5 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3// 05/09/2016.