

Superbouché



ARÔME PURE

POLISACÁRIDOS

INTENSIDAD AROMÁTICA Y DULZOR EN BOCA

Superbouché Arôme Pure está diseñado para resaltar al máximo la intensidad aromática varietal de la uva, unida a la complejidad y dulzor asociados a los vinos criados sobre lías.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Superbouché Arôme Pure permite liberar todo el potencial aromático presente en los mostos manteniéndolo al mismo tiempo estable y persistente.
- El aroma de un vino esta constituido por una gran cantidad de compuestos aromáticos responsables de sensaciones afrutadas y florales. La gran actividad β -glucosidasa de Superbouché Arôme Pure permite romper los enlaces β -glucosídicos entre azúcares y los compuestos terpénicos, liberando todo el potencial aromático de los mostos y dejándolo estable en el tiempo.
- Su empleo permite reducir los tiempos de afinado o maduración y sus riesgos, obteniendo en tiempo corto vinos más complejos.
- En pruebas comparativas con vinos criados sobre lías, se ha demostrado una mejora del cuadro aromático siempre acompañado de un notable incremento del volumen y suavidad del gusto.

COMPOSICIÓN

Preparado de derivados celulares de levadura *Saccharomyces cerevisiae*.

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.
- Adicionar al final de la fermentación alcohólica o en vino en rama.

PRESENTACIÓN

Polvo denso color crema.

Envases de 0,5 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 4 // 02/01/2020.

