

Superbouché



# BOUQUET

**POLISACÁRIDOS**

EQUILIBRIO GUSTATIVO DE LOS VINOS TINTOS

Superbouché Bouquet es una preparación específica de paredes celulares de levadura rica en polisacáridos y manoproteínas destinada a los vinos tintos de calidad.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Superbouché Bouquet es un producto 100% natural utilizado para aumentar la estabilidad de los compuestos fenólicos, reducir la percepción tánica y revelar la fruta de los vinos tintos.
- Adicionando en fermentación, Superbouché Bouquet pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Superbouché Bouquet fomenta la formación de uniones estables entre polisacáridos y taninos lo que mejora la estabilidad de color. Su empleo durante la crianza en madera de vino tinto mejora la estructura y el equilibrio gustativo dando vinos más suaves y longevos.
- Su empleo incrementa la persistencia y estabilidad de los aromas y mejora la estabilidad tartárica y proteica.

## COMPOSICIÓN

Preparado complejo de derivados de paredes celulares de levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su elevada cesión de polisacáridos y manoproteínas.

## 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 desde el inicio de la fermentación alcohólica o en vino terminado tras el primer trasiego.

## 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 alérgico.*

*Revisión 4 // 02/01/2020.*

