

Superbouché

BOUQUET

EQUILIBRIO GUSTATIVO DE LOS VINOS TINTOS



POLISACÁRIDOS

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 (UE) 2022/68 // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 5 // 10/07/2024.



