

Superbouché

EXTRA RED

CUERPO Y ESTABILIDAD CROMÁTICA



POLISACÁRIDOS

Superbouché Extra Red es un preparado a base de levaduras inactivas naturalmente ricas en glutatión y tanino proantocianidínico, rico en manoproteínas con acción estructural y estabilizante de las cualidades cromáticas de vinos tintos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Las levaduras inactivas son fuente de polisacáridos y manoproteínas que participan en la protección coloidal de la fracción polifenólica, evitando precipitaciones de materia colorante.
- Además, contribuyen a las características sensoriales del vino, puliendo los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- El aporte de procianidinas (tanino proantocianidínico) reacciona con los antocianos formando uniones muy estables. Se mejora la estabilidad de color y su evolución en el tiempo.
- Elaboración de vinos tintos donde se desee un aumento de la estabilidad de materia colorante y una mayor suavidad tánica.
- Maceración fermentativa. La presencia de polisacáridos y taninos reactivos durante el proceso de extracción de polifenoles de la piel de la uva permite su temprana polimerización.
- Por su contenido en levaduras inactivas, Superbouché Extra Red, es un excelente nutriente de fermentación, aportando aminoácidos, vitaminas y minerales.
- Se recomienda la aplicación de Superbouché Extra Red al inicio de la maceración para que la formación de complejos polisacárido-fracción colorante comience lo antes posible.
- Transcurridas las primeras fases de maceración, hay menos polifenoles disponibles a la formación de complejos estables con polisacáridos.

COMPOSICIÓN

Preparado a base de derivados de levadura.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 15 - 35 g/hl
- Suspender en 10 veces su peso en agua (a temperatura ambiente) mezclando mediante agitación moderada.
- Añadir a la uva estrujada al principio de la maceración.

PRESENTACIÓN

Granulado color crema.

Envases de 1 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 alérgico.

Revisión 3 //10/07/2024.