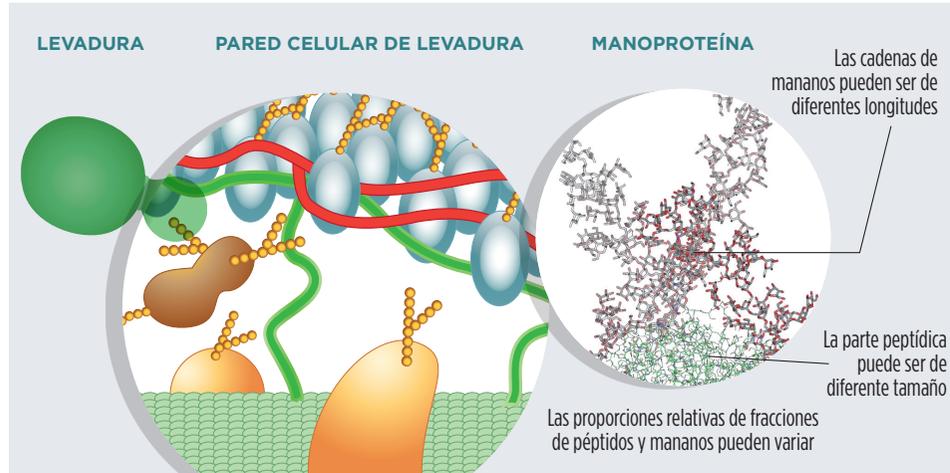
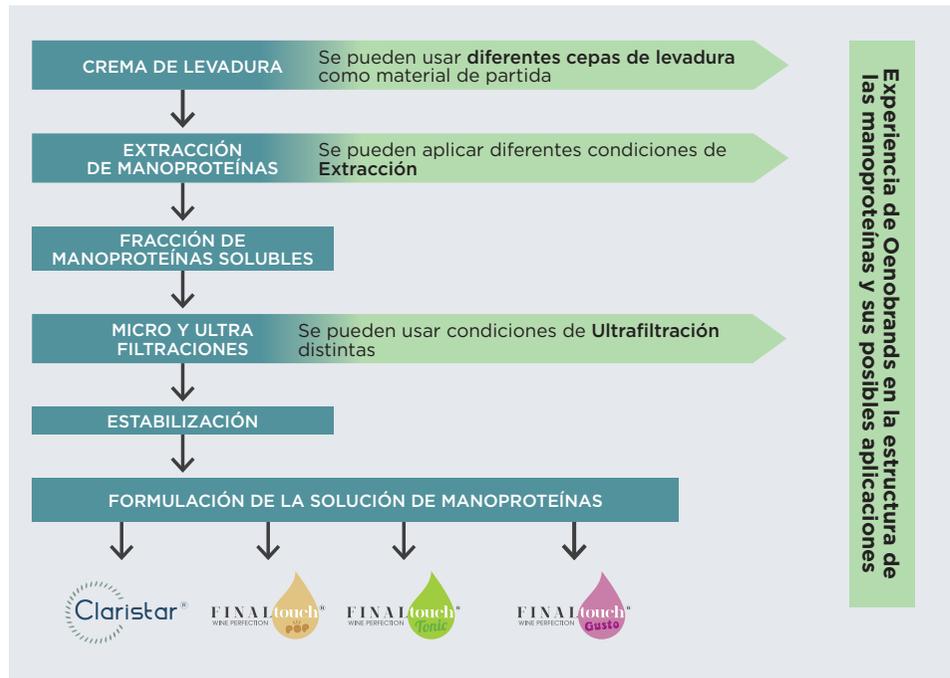


¿QUÉ ES LO QUE HACE QUE NUESTRAS MANOPROTEÍNAS SEAN UN PRODUCTO ÚNICO?

Oenobrand es capaz de proporcionar soluciones a base de manoproteínas seleccionadas cualitativamente gracias a su conocimiento de la bioquímica de las levaduras/manoproteínas, su experiencia en la extracción y producción así como su « know-how » sobre las aplicaciones enológicas de las manoproteínas.



PROCESO DE PRODUCCIÓN



OENOBRANDS[®]
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand desarrolla y comercializa **productos enológicos** del hoy y del mañana. Su política de **innovación continua** permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de productores, distribuidores y consumidores.

Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (**DSM Food Specialities y Anchor Oenology**), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye **enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias**. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica todos sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos.

Oenobrand distribuye sus famosas marcas **Rapidase[®], Anchor[®], Fermivin[®], Natuferm[®], Maxaferm[®], Extraferm[®] como parte de feel SAFE!, Claristar[®], Final touch[®], Maloferm e In-Line Ready[®]** a través de una red especializada en los cinco continentes.

OENOBRANDS[®]

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR:

Final touch, para lograr la perfección del vino

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 03/2018



Los productos **Final touch** son una **gama de soluciones exclusivas a base de manoproteínas**, totalmente solubles, para su adición en los vinos inmediatamente antes del embotellado a una dosis de entre 10 y 50ml/hl. Cada una de las soluciones de manoproteínas es el resultado de un proceso específico de **extracción a partir de Saccharomyces cerevisiae** que permite mejorar de forma inmediata la estabilidad y calidad de la respectiva tipología de vino a la que está dedicada.

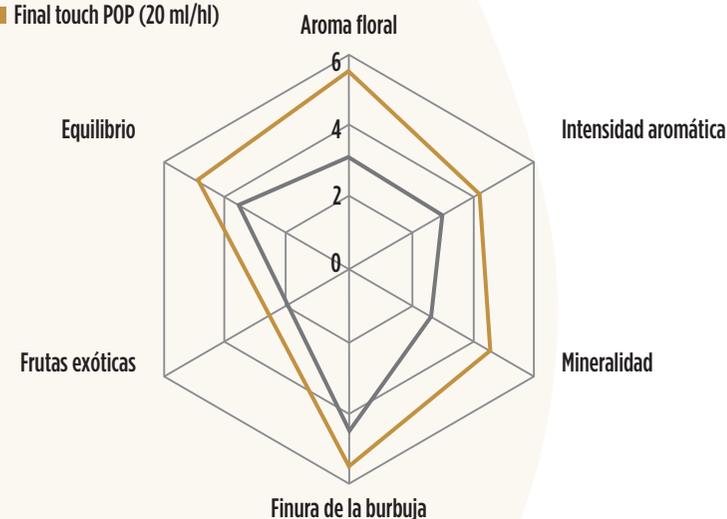


CÓMO CONSEGUIR QUE TUS VINOS ESPUMOSOS SEAN PERFECTOS

- ◆ Proporciona un perfil aromático refinado
- ◆ Añade elegancia, frescura y equilibrio
- ◆ Proporciona suavidad y redondez en boca
- ◆ Limita la oxidación para una mejor rotación
- ◆ Reduce la astringencia de los vinos espumosos tánicos y rosados
- ◆ También puede dar vivacidad a los vinos base
- ◆ Se añade directamente en el licor durante el degüelle o antes del embotellado con el método Granvás.



■ Testigo ■ Final touch POP (20 ml/hl)

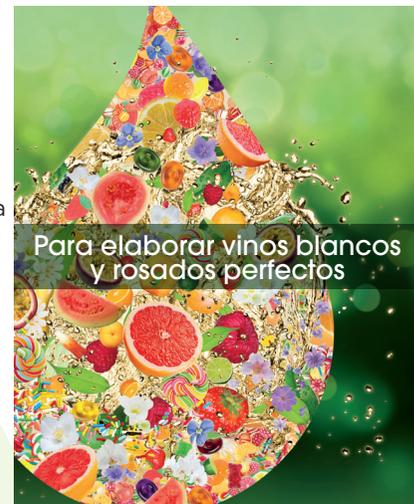


Perfiles sensoriales cuantitativos de vinos espumosos Moscatel (2,5 bares de presión - 150 g/l de azúcares residuales) después de 9 meses sin y con **Final touch POP** a dosis de 20 ml/hl, respectivamente.

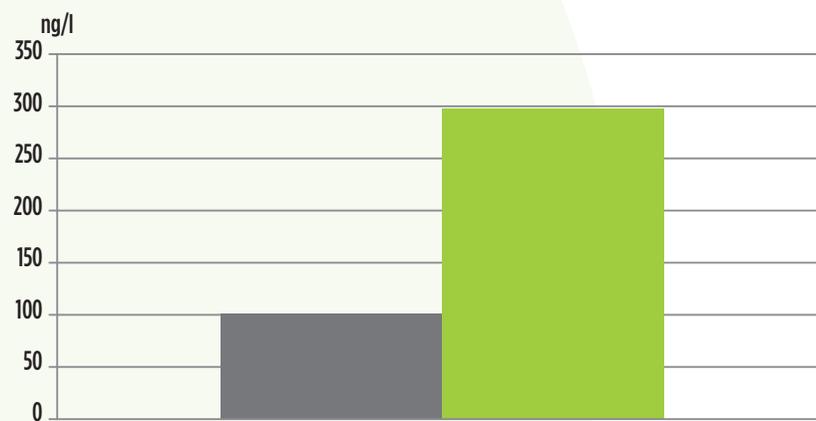


CÓMO CONSEGUIR QUE TUS VINOS BLANCOS Y ROSADOS SEAN PERFECTOS

- ◆ Mejora y preserva la frescura
- ◆ Protege de la oxidación en el tiempo
- ◆ Favorece su expresión aromática y persistencia
- ◆ Contribuye al equilibrio coloidal del vino ayudando a mejorar su estructura
- ◆ Ayuda a obtener vinos menos agresivos, una menor percepción de acidez y un mayor equilibrio general
- ◆ Se añade directamente en el vino antes del embotellado o en la botella mediante una bomba dosificadora.



■ Testigo ■ Final touch TONIC (40 ml/hl)



Concentración total de tioles varietales (3MH + 4MMP + A3MH) en vinos rosados producidos con el método 'Tiol' analizados 12 meses después del embotellado: sin tratamiento y con 40 ml/hl de **Final touch TONIC**.

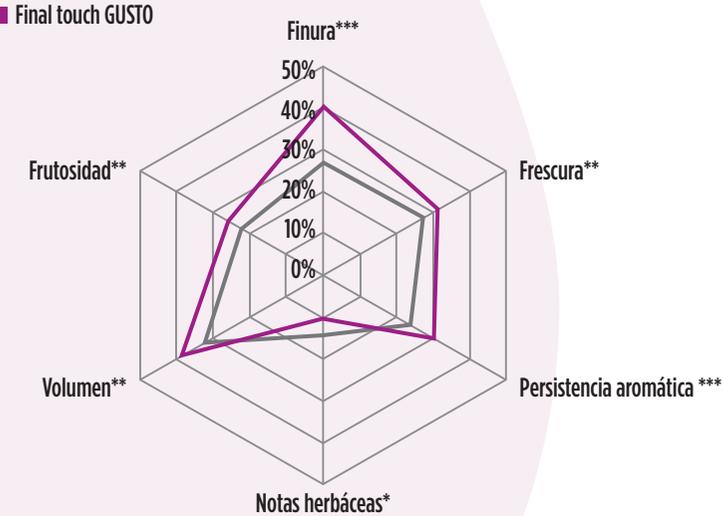


COMO CONSEGUIR QUE TUS VINOS TINTOS SEAN PERFECTOS

- ◆ Mejora la intensidad aromática
- ◆ Favorece la frescura y frutuosidad
- ◆ Reduce la astringencia, de forma más significativa a dosis más bajas
- ◆ Contribuye a la redondez de la estructura coloidal del vino
- ◆ Se añade directamente en el vino antes del embotellado o en la botella mediante una bomba dosificadora.



■ Testigo ■ Final touch GUSTO



Perfil sensorial - resultados obtenidos con 8 vinos tintos - 25 personas. Control vs. **Final touch GUSTO**.
*** significativo a un nivel del 1%, ** del 5% y * del 10%