



Para lograr la perfección de los vinos espumosos

A menudo los productores de vinos espumosos nos hablan de la necesidad de garantizar la calidad de sus vinos a lo largo de todo el periodo de comercialización en un mercado especialmente exigente.

Oenobrand, experto en aplicaciones enológicas de manoproteínas, ha desarrollado **Final touch POP**, una solución única a base de manoproteínas formuladas específicamente para mejorar la calidad de los vinos espumosos.

Final touch POP acentúa de forma significativa las cualidades organolépticas al mismo tiempo que conserva la elegancia, frescura y equilibrio de los vinos espumosos. Además, durante la maduración y conservación, los aromas fermentativos y mineralidad de los vinos tratados con **Final touch POP** siguen dominando durante la cata mientras que el desarrollo de aromas de tipo oxidativo (notas de fruta muy madura, nuez, miel) se atenúa y la astringencia de los taninos se reduce.

MECANISMO DE ACCIÓN

Gracias a las propiedades específicas de las manoproteínas que lo componen, **Final touch POP** contribuye al equilibrio coloidal y permite una mejor estructura de los vinos así como una mejor calidad de la efervescencia. **Final touch POP** favorece la expresión y persistencia aromática al mismo tiempo que aporta más suavidad al vino.

Final touch POP se presenta en forma líquida y su efecto es inmediato y persistente en el tiempo.

La capacidad de las manoproteínas de actuar como coloides protectores hace que también contribuyan a la estabilización tartárica de los vinos. En cualquier caso es necesario realizar previamente pruebas de estabilización en laboratorio.

MODO DE EMPLEO Y DOSIS

Final touch POP es completamente soluble, por tanto se puede añadir directamente al vino a una dosis de 20 a 40 ml/hl.

Añadir de forma homogénea en el vino espumoso después de la segunda fermentación inmediatamente antes del embotellado (método Granvís) o en el licor de expedición (método tradicional).

Final touch POP mantiene sus propiedades y funciona también en sinergia con los aditivos habituales utilizados en la vinificación de los vinos espumosos.

COMPOSICIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

Final touch POP es una fracción específica de manoproteínas extraídas de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* y conservadas en forma líquida. **Final touch POP** contiene sulfitos (1,5g/l).

- ◆ Envasado en botes de 1 y 5 litros.
- ◆ Consérvese en un lugar fresco (<10 °C).
- ◆ Una vez abierto, consérvese en frío y utilícese antes de 4 semanas.

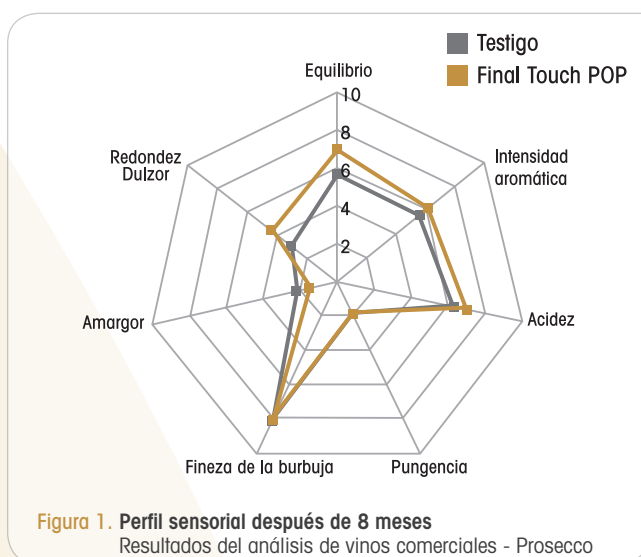


Figura 1. Perfil sensorial después de 8 meses
Resultados del análisis de vinos comerciales - Prosecco

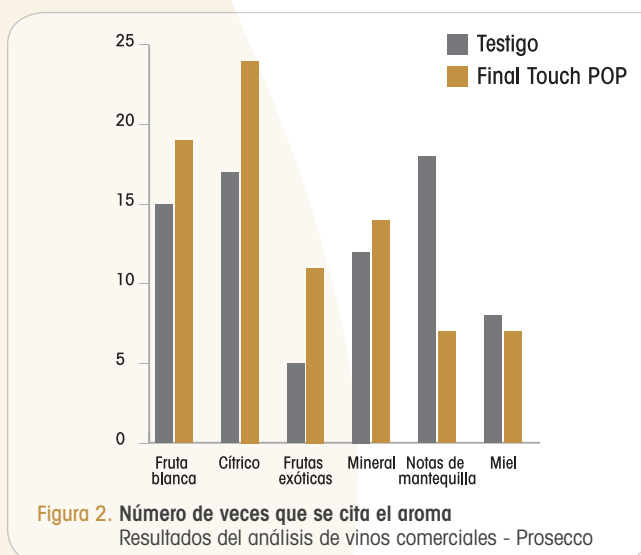


Figura 2. Número de veces que se cita el aroma
Resultados del análisis de vinos comerciales - Prosecco

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

OENOBRANDS SAS

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

DISTRIBUIDOR: