

## Fazer vinhos tintos perfeitos

Com a experiência em aplicações enológicas de manoproteínas, a OenobrandS desenvolveu o **Final touch GUSTO**. Esta solução, especialmente selecionada à base de manoproteína, contribui para a estabilidade tartárica dos vinhos e, simultaneamente, melhora as propriedades organoléticas e sensoriais dos vinhos tintos.

### APLICAÇÃO

As propriedades coloidais protetoras do **Final touch GUSTO** contribuem para a estabilidade tartárica do vinho. Em todo o caso, devem ser realizados previamente testes de estabilização em laboratório.

Quando usado no vinho tinto, **Final touch GUSTO** melhora significativamente a intensidade aromática, a elegância e a frescura, assim como reduz a adstringência dos taninos. No geral, o **Final touch GUSTO** melhora o equilíbrio de sensação em boca.

**Final touch GUSTO** é fornecido na forma líquida, desta forma atua instantaneamente e tem efeito a longo prazo.

### USO E DOSAGEM

**Final touch GUSTO** é completamente solúvel e pode ser adicionado diretamente ao vinho a uma concentração de 10-40 ml/hl. Adicionar e homogeneizar os vinhos tintos imediatamente antes da filtração final e do engarrafamento.

**Final touch GUSTO** mantém as suas propriedades e atua em sinergia perfeita com os aditivos usualmente utilizados em vinhos tintos.

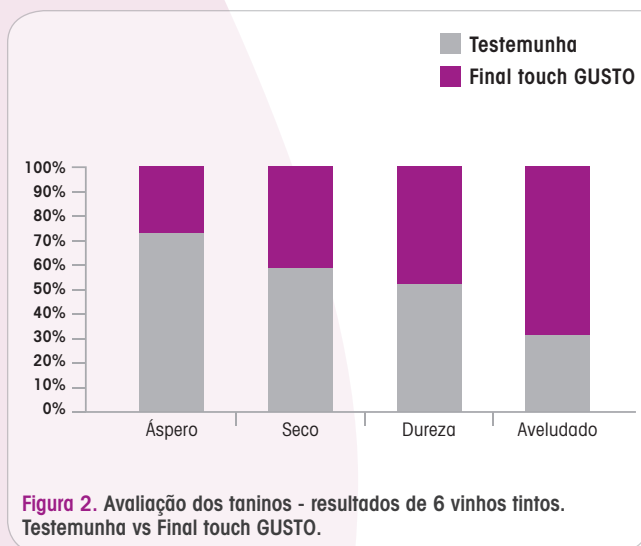
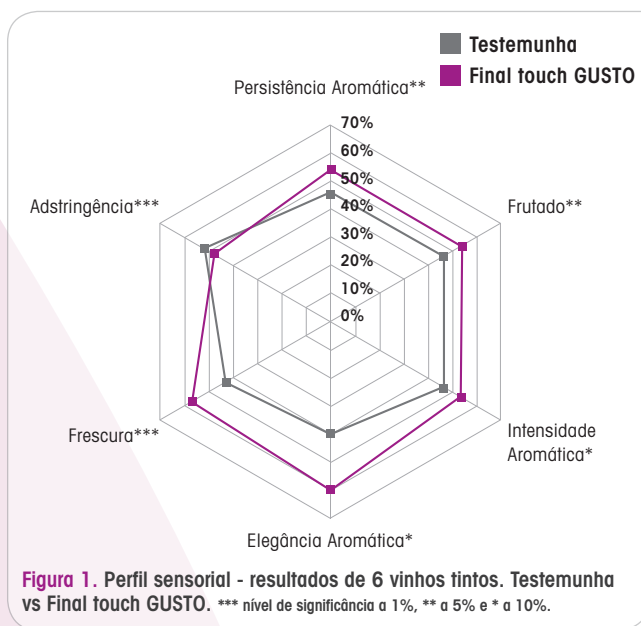
Para uma ótima proteção aromática, recomendamos proteger o vinho contra as oxidações durante as fases de preparação e engarrafamento.

### COMPOSIÇÃO, ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO

**Final touch GUSTO** é uma fração de manoproteína extraída de uma estirpe específica de *Saccharomyces cerevisiae* e formulada em forma líquida.

**Final touch GUSTO** contém sulfitos (1,5 g/l).

- ◆ Embalagens de 1 e 5 litros.
- ◆ Conservar em local fresco (5-10 °C).
- ◆ Após a abertura conservar em local fresco e utilizar no prazo de 4 semanas.



Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.

### OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrandS.com  
www.oenobrandS.com

DISTRIBUIDOR:

www.afreitasvilar.com  
geral.lisboa@afreitasvilar.com

