



Para atingir a perfeição dos vinhos espumantes

Os produtores de vinhos espumantes falam muitas vezes sobre a necessidade de garantir a qualidade dos seus vinhos ao longo de todo o período de comercialização num mercado exigente.

Oenobrand, especialista em aplicações enológicas de manoproteínas, desenvolveu **Final touch POP**, uma solução única à base de manoproteínas desenvolvido especificamente para a melhoria da qualidade dos vinhos espumantes.

Final touch POP aumenta significativamente a qualidade organolética, preservando a elegância, frescura e o equilíbrio dos vinhos espumantes. Além disso, durante o estágio e armazenamento, os aromas fermentativos e a mineralidade dos vinhos tratados com **Final touch POP** continuam a dominar na degustação enquanto o desenvolvimento de aromas do tipo oxidativo (notas de fruta muito madura, nozes, mel) é atenuado e a adstringência dos taninos é reduzida.

MECANISMO DE AÇÃO

Graças às propriedades específicas das manoproteínas que o compõem, **Final touch POP** contribui para o equilíbrio coloidal e permite uma melhor estrutura dos vinhos, assim como uma melhor qualidade de bolha (efervescência). **Final touch POP** favorece a expressão e persistência aromática, proporcionando maior suavidade ao vinho.

Final touch POP está disponível sob a forma líquida, o seu efeito é imediato e persistente ao longo do tempo.

As propriedades de coloide protetor das manoproteínas permitem igualmente contribuir para a estabilização tartárica do vinho. Em todos os casos, os testes de estabilização em laboratório devem ser realizados antecipadamente.

UTILIZAÇÃO E DOSAGEM

Completamente solúvel, **Final touch POP** pode ser adicionado diretamente ao vinho em doses de 20 a 40 ml/hl.

Adicionar, através de homogeneização, em vinhos espumantes imediatamente após a segunda fermentação, antes do engarrafamento (método Charmat) ou no licor de expedição (método tradicional).

Final touch POP mantém as suas propriedades e também funciona em perfeita sinergia com os habituais aditivos utilizados na vinificação dos vinhos espumantes.

COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

Final touch POP é uma fração específica de manoproteínas, extraídas da levedura *Saccharomyces cerevisiae* e conservadas sob a forma líquida.

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

- ◆ Embalagem: em bidons de 1 e 5 litros.
- ◆ Conservar em local fresco (<10 ° C).
- ◆ Após abertura: utilizar dentro de 4 semanas, se mantida no frio.

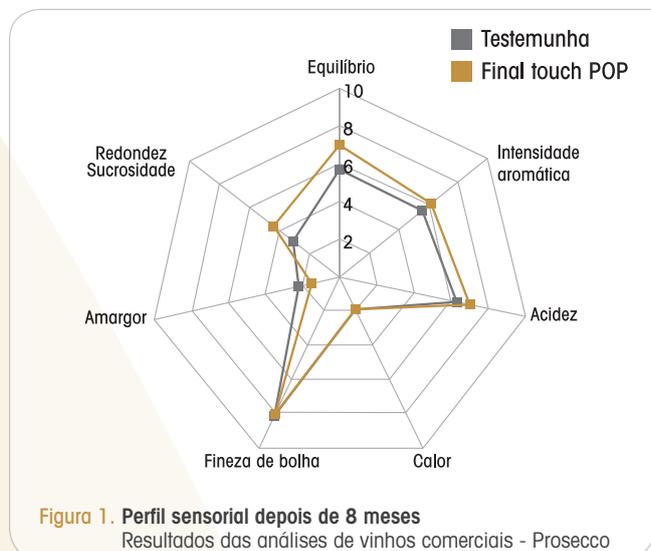


Figura 1. Perfil sensorial depois de 8 meses
Resultados das análises de vinhos comerciais - Prosecco

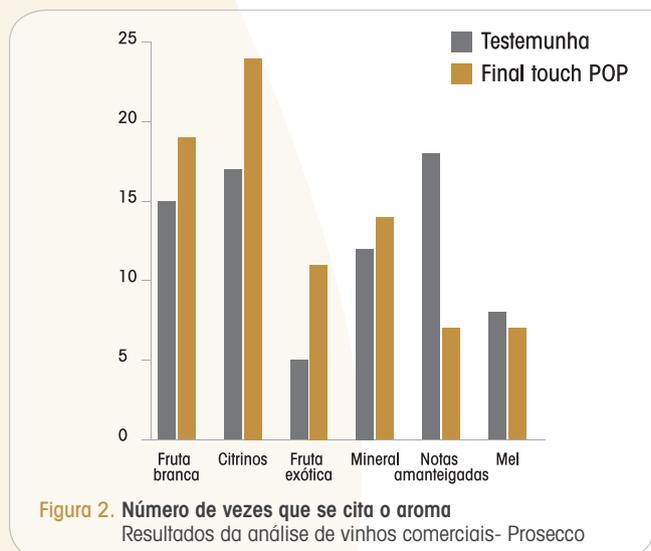


Figura 2. Número de vezes que se cita o aroma
Resultados da análise de vinhos comerciais - Prosecco

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@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: