

Para atingir a perfeição dos vinhos brancos e rosés

Durante o seu estágio, a maioria dos vinhos brancos e rosés estão sujeitos a uma perda contínua de aromas varietais e ésteres de fermentação. Esta perda ocorre devido à oxidação lenta dos compostos aromáticos e pode ser acompanhada de uma alteração da cor. Oenobrand, especialista nas aplicações enológicas de manoproteínas, desenvolveu o **Final touch TONIC**, uma solução à base de manoproteínas especificamente selecionadas pelo seu poder redutor e coloide protetor. O **Final touch TONIC** é destinado a preservar a frescura aromática original dos vinhos brancos e rosés durante a fase de estágio.

MECANISMO DE AÇÃO

Final touch TONIC está disponível sob a forma líquida e atua instantaneamente, permanecendo eficaz ao longo do tempo.

Final touch TONIC ajuda a prevenir o envelhecimento prematuro dos aromas dos vinhos brancos e rosés, acentuando significativamente as suas qualidades organoléticas.

Assim, ao longo do tempo, os vinhos tratados com **Final touch TONIC** apresentam maior frescura e intensidade aromática, sendo mais tónicos na degustação.

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 TONIC** pode ser adicionado diretamente ao vinho numa dose de 20-40 ml/hl. Adicionar de forma homogénea no vinho branco e rosé imediatamente antes do engarrafamento.

Final touch TONIC conserva as suas propriedades e funciona perfeitamente com os aditivos habitualmente utilizados na elaboração dos vinhos tranquilos, brancos e rosés.

Para uma proteção máxima dos aromas, é aconselhável proteger o vinho contra a oxidação durante as fases de preparação e engarrafamento.

COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

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

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

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

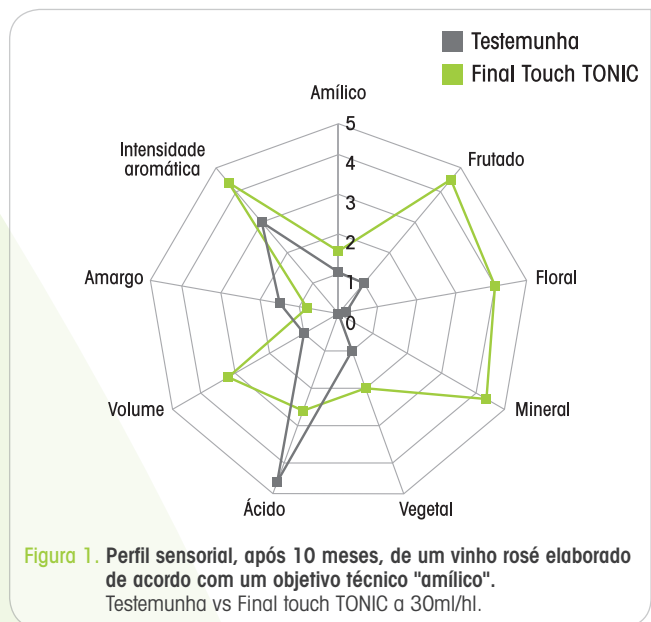


Figura 1. Perfil sensorial, após 10 meses, de um vinho rosé elaborado de acordo com um objetivo técnico "amílico". Testemunha vs Final touch TONIC a 30ml/hl.

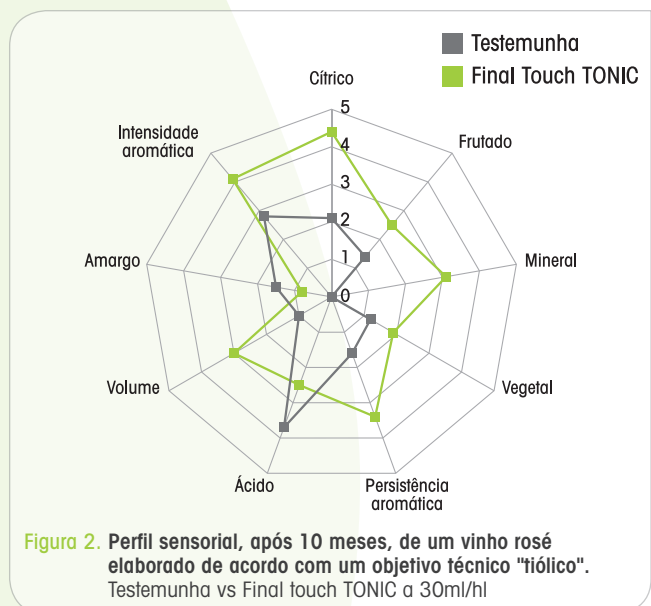


Figura 2. Perfil sensorial, após 10 meses, de um vinho rosé elaborado de acordo com um objetivo técnico "tiólico". Testemunha vs Final touch TONIC a 30ml/hl

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: