

PARA ALCANÇAR A PERFEIÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES

Os produtores de vinhos espumantes referem necessitam de garantir a qualidade dos seus vinhos durante todo o processo de comercialização, num mercado altamente exigente. A Oenobrand, especialista em aplicações enológicas de manoproteínas, lançou o **Final touch**[®] POP, uma solução única à base de manoproteínas derivadas de leveduras, especialmente indicada para vinhos espumantes.

O **Final touch POP** intensifica as qualidades organoléticas, preservando elegância, frescura e equilíbrio. Conserva os aromas e a mineralidade do vinho ao longo do tempo, atenua o desenvolvimento de notas oxidativas (fruta muito madura, frutos secos e mel) e contribui para o volume, a redondez e a suavidade, reduzindo a perceção de adstringência.

APLICAÇÃO

As propriedades únicas das manoproteínas derivadas de leveduras do **Final touch POP** contribuem para a produção de vinhos harmoniosos, frescos e elegantes. O **Final touch POP** atua de forma imediata e os seus efeitos são duradouros.

- ◆ Nos vinhos espumantes, contribui para a qualidade e a fineza da efervescência.
- ◆ Nos vinhos NoLow, ajuda a aumentar o volume e a redondez, reduzindo a quantidade de açúcar adicionado e limitando a perceção de adstringência.

As manoproteínas do **Final touch POP** também contribuem para a estabilização tartárica dos vinhos. Testes laboratoriais de estabilidade têm de ser previamente realizados.

UTILIZAÇÃO E DOSAGEM

- ◆ O **Final touch POP** é solúvel e pode ser aplicado diretamente aos vinhos ou vinhos NoLow após a desalcooização, numa dose entre 10 e 40 mL/hL.
- ◆ Adicionar aos vinhos espumantes após a segunda fermentação, antes do engarrafamento (método Charmat) ou ao licor de expedição (método tradicional).
- ◆ **Final touch POP** pode ser utilizado em sinergia com **Final touch TONIC** e **Final touch GUSTO**.
- ◆ O **Final touch POP** refém as suas propriedades intrínsecas e trabalha em sinergia perfeita com os produtos enológicos mais utilizados. Uma lista de compatibilidades está disponível através de pedido.

COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

O **Final touch POP** é uma fração específica de manoproteínas extraídas da levedura *Saccharomyces cerevisiae*:

- ◆ Forma líquida
- ◆ Embalagem de 1 L.
- ◆ Contém sulfitos ($\geq 1,5$ g/L).
- ◆ Conservar em local seco (10–15 °C).
- ◆ Depois de aberto, conservar entre 5 e 10 °C e utilizar no prazo de 4 semanas.

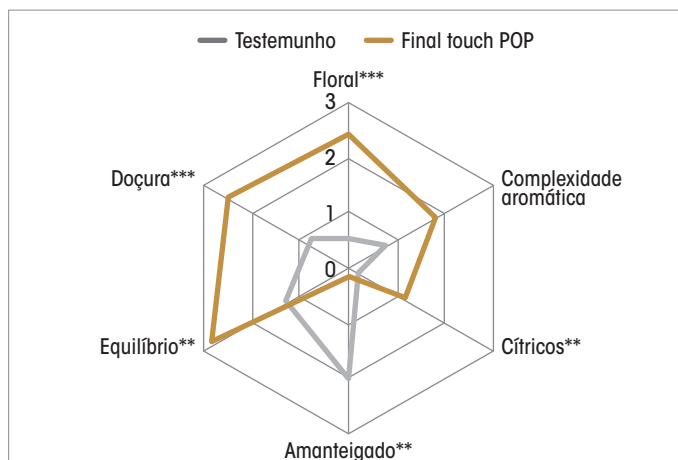


Figura 1. Chardonnay Crémant de Bourgogne (método tradicional, Borgonha, França), prova realizada 6 meses após o tratamento e o engarrafamento. Avaliação da intensidade dos descritores (15 provadores). ** = muito significativo ($p < 0,01$); *** = altamente significativo ($p < 0,001$).

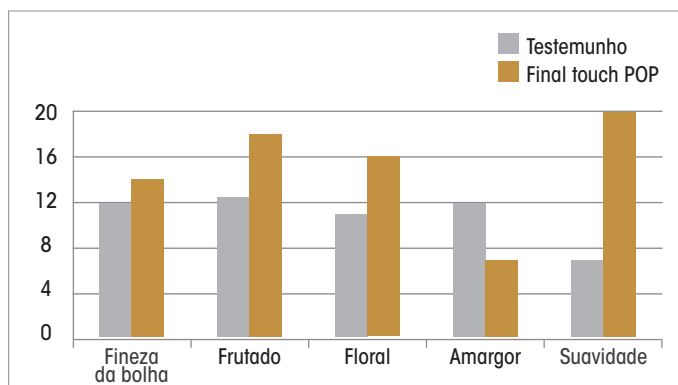


Figura 2. Espumante Pinot noir/Chardonnay. Prova 9 meses após o tratamento e o engarrafamento. Frequência de citação dos descritores (20 provadores).

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.