

BOUQUET B49

TANINOS

Mezcla de taninos enológicos y levaduras inactivas para el aumento de aromas de frutas tropicales de los mostos blancos y rosados y protección antioxidante.

↓ COMPOSICIÓN

Mezcla de tanino francés y levadura inactiva rica en péptidos con efecto antioxidante.

↓ CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color marrón claro.

BOUQUET B49 es una mezcla de dos potentes familias de compuestos antioxidantes, el tanino francés y la levadura inactiva rica en péptidos antioxidantes). Su aplicación en la etapa de fermentación de vinos blancos mejora la protección de los aromas y la fermentación. El suministro de aminoácidos y péptidos de azufre son una fuente de precursores aromáticos.

BOUQUET B49 contribuye a la producción de vinos con aromas estables, frescos e intensos.

↓ APLICACIÓN

1) Vinos blancos en los que se desea mejorar las notas de frutas tropicales con la acción y la protección de los aromas antioxidantes

2) Vinos rosados en los que se desea mejorar las notas de frutas tropicales, con acción anti-oxidante y protección de aromas.

Para poder beneficiarse del efecto organoléptico de los precursores aromáticos producidos por el tanino, BOUQUET B49 debe ser añadido durante la fermentación alcohólica.

↓ DOSIS DE EMPLEO

Mosto rosado: 5-20 g/hL

Mosto blanco: 2-20 g/hL

Añadir BOUQUET B49 dentro de las 48 horas de inóculo de la levadura.

↓ INSTRUCCIONES DE USO

Dispersar 1:10 en agua o mosto y añadir a la masa durante el bombeado, preferiblemente con Venturi.

↓ EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

Bolsa de 1 kg

Paquete sin abrir: conservar el producto en un lugar seco, fresco y ventilado.

Paquete abierto: cerrarlo con cuidado y almacenar el producto como se indicó anteriormente.

Producto de uso enológico, según lo dispuesto por: Reg. (CE) N. 606/2009