

SuperBouquet

Incrementa el contenido de polisacáridos de los vinos



CARACTERÍSTICAS

Super Bouquet es un autolisado de levadura que mejora la estructura del vino, incrementando su contenido en polisacáridos y manoproteínas.

- » Contribuye a las características sensoriales del vino, puliendo los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- » Incrementa la persistencia y estabilidad de los aromas.
- » Mejora la estabilidad de color, por formación de coloides protectores y complejos estables con los taninos.
- » Mejora la estabilidad tartárica y proteica.
- » Empleado en fermentación, constituye un excelente nutriente, aportando aminoácidos, vitaminas, esteroides y ácidos grasos.

APLICACIÓN

Para vinos blancos y tintos:

- » Fermentación alcohólica y maloláctica: incremento del volumen en boca. En tintos, mejora la estabilidad de la materia colorante y proporciona suavidad tánica.
- » Crianza sobre lías: incrementa la cesión de polisacáridos durante este proceso, tanto en depósito como en barricas, aumentando la eficacia del removido o *battonage*.
- » Vino terminado: aporte de estructura y cuerpo.

Para vinos espumosos:

- » Segunda fermentación: aumenta el volumen de las lías incrementando la sensación de volumen en boca y la persistencia de la espuma.

COMPOSICIÓN

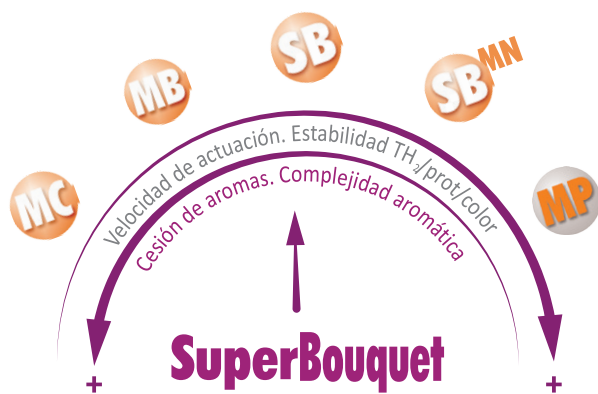
Levaduras autolisadas (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada por su elevada cesión de polisacáridos. Inactivada por calor.

Una dosis de 10g/HL de SB SUPER BOUQUET incorpora al vino »»» Polisacáridos totales »»»0,850 mg/l

DOSIS

Fermentación	10-30 g/hl
Crianza sobre lías y vino terminado	20-40 g/hl
Vino espumoso	10-30 g/hl

Dosis máxima autorizada 40 g/hl



Aportación de preparados a base de polisacáridos y manoproteínas al perfil aromático del vino. Velocidad en cesión de compuestos sápidos, aporte de volumen e influencia en la estabilidad.

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino o mosto y añadir al depósito o barrica asegurando su perfecta homogeneización.

Crianza sobre lías y vino terminado:

- » Mantener las lías en suspensión durante el tiempo de tratamiento (*battonage* o removido mecánico)

Vino espumoso:

- » Incorporar a cada botella con el licor de tiraje.

El tiempo de actuación depende de la dosis y características del vino. Resultados evidentes a la semana de tratamiento.

ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 0,5 Kg .

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Nitrógeno total [%]	< 12
Humedad [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levaduras [UFC/g]	< 10 ²
Mohos [UFC/g]	<10 ³
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
Salmonella [UFC/g]	AUSENCIA
E. coli [UFC/g]	AUSENCIA
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	AUSENCIA
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 ²

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.