



Wine

ELEVAGE BOUQUET

Caratteristiche Generali

Elevage Bouquet è una preparazione liquida a base di tannini condensati e proantocianidine in grado di apportare ai vini notevoli sentori di amarena, frutti di bosco e ciliegia. Risulta adatto per rosati, rossi giovani o nei casi dove di necessita di rinfrescare e ringiovanire vini scarichi o piatti. Il blend di tannini è stato pensato per essere equilibrato senza stonature quando aggiunto in diverse tipologie di vini.

Grazie al suo grado di polimerizzazione riesce ad interagire velocemente con le macromolecole del vino e conferisce al vino struttura e morbidezza.

Ottimo per prevenire l'ossidazione e l'imbrunimento dei vini poiché interagisce velocemente con gli enzimi ossidasici bloccandoli.

Elevage Bouquet è consigliato soprattutto su vini rosati o in vini rossi giovani di pronta beva per aumentare morbidezza e definire ed aumentare un bouquet fruttato.

Utilizzare nella fase di affinamento o in pre-imbottigliamento per :

- eliminare la sensazione di astringenza
- conferire aromi di ciliegia e amarena
- coprire eventuali difetti ossidativi o off flavours
- proteggere dall'ossidazione

Composizione

Tannino estratto da uve rosse fresche

Tannino di Ciliegio

Coformulanti

Impiego e Modalità d'uso

5-20 g/hl in fase di affinamento

Disperdere Elevage bouquet direttamente nel vino in rapporto 1:10 mescolando bene fino a completa dissoluzione del prodotto. Aggiungere alla massa da trattare durante il rimontaggio. Aggiungere Elevage Bouquet nella fase di affinamento fino a 5 giorni prima dell'imbottigliamento. Assicurarsi della stabilità proteica del vino e della filtrabilità nel caso in cui si voglia utilizzare Elevage Bouquet nella fase finale poco prima dell'imbottigliamento.

Rev.8/03.2019

