

SAVOURY ROUGE

Manoproteína para Vinhos Tintos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SAVOURY é uma nova gama de produtos biotecnológicos aliado com as modernas técnicas que prevêm estabilizar os vinhos valorizando os componentes naturais e em particular os polissacarídeos e manoproteínas. Nesses últimos anos numerosas pesquisas esclareceram os efeitos positivos que estas substâncias exercem em relação ao gosto e a estabilidade do vinho. Sendo notado que parte destes componentes naturais estão livres já em fermentações, mas sobretudo sucessivamente em contato com as “borras nobres”.

Quando não é possível a permanência do vinho sobre as borras, o Enólogo encontra em SAVOURY a solução ideal para melhoramento do quadro organoléptico complexo e a estabilidade do vinho. A linha SAVOURY foi estudada para uma ação mirada em base ao tipo de vinho e ao contexto tecnológico. A linha SAVOURY compreende:

- Savoury Soft: para todos os vinhos
- Savoury Blanc: para vinhos brancos
- Savoury Rouge: para vinhos tintos

APLICAÇÃO

Savoury Rouge age positivamente sobre os componentes gustativos e a estabilidade do vinho. Isto vem graças a considerável ajuda dos polissacarídeos e manoproteínas provenientes de preparados a base de cascas de leveduras propositalmente selecionadas e aos taninos condensados que estabilizam a cor se ligando aos antocianos e as manoproteínas.

Savoury Rouge pode ser vantajosamente combinada ao uso da Micro-oxigenação. Savoury Rouge, além da estabilidade fenólica, favorece também na estabilidade tartárica e protéica.

O uso de Savoury Rouge reduz o risco de formação de odores sulfurados, como as vezes ocorrem com as borras naturais e ajudando a absorção quando presente.

Savoury Rouge age positivamente também em relação a FML.

COMPOSIÇÃO

Preparados a base de cascas de leveduras selecionadas – Taninos hidrolisáveis

MODO DE USO

É aconselhável diluir Savoury Rouge em água morna (max.50°C) em um recipiente bem higienizado. Homogeneizar a solução e diluir na massa de vinho a ser tratada.

É interessante efetuar agitações periódicas do produto durante o período de tratamento que varia de poucas semanas a um mês, até ocorrer a decantação e trasfega.

DOSE DE EMPREGO

20-50 g/hL segundo tipo de vinho, tempo de contato e temperatura

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg