



# SAVOURY BLANC

## Manoproteína para Vinhos Brancos

### CARACTERÍSTICAS

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 Blanc age positivamente sobre os componentes gustativos e estabilidade do vinho. Isto ocorre graças a considerável contribuição de polissacarídeos e manoproteínas provenientes de preparados a base de cascas de leveduras propositalmente selecionadas e graças à presença de taninos.

Savoury Blanc possui ação antioxidante e é um eficaz coadjuvante da estabilidade Fenólica, Tartárica e Protéica.

O uso de Savoury Blanc previne o risco de aparecimento de odores sulfurados, como às vezes aparecem com as borras naturais e ajudando a absorção quando presente.

### COMPOSIÇÃO

Preparados a base de cascas de leveduras selecionadas – Taninos hidrolisáveis

### MODO DE USO

É aconselhável diluir 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 à decantação e trasfega.

### DOSE DE EMPREGO

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

### EMBALAGEM

Pacote de 1 Kg

#### EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000

Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551

ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de  
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015