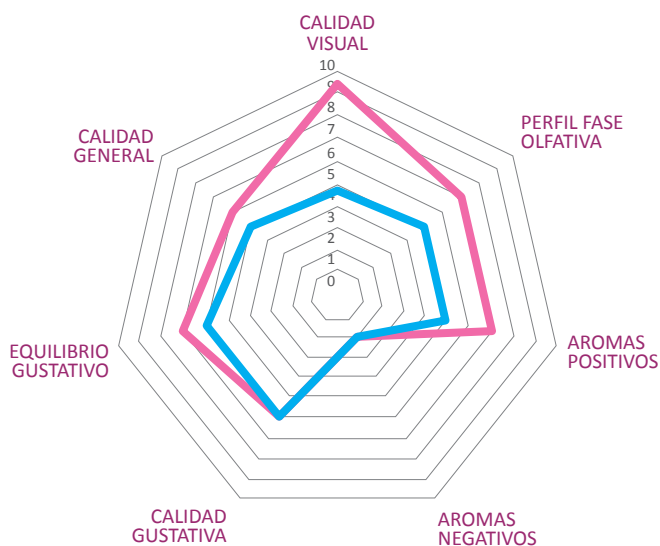


## Super Bouquet EVOLUTION

Efecto antioxidante para la protección de los aromas y retraso de la evolución en vinos.



CON SUPERBOUQUET EVOLUTION

SIN SUPERBOUQUET EVOLUTION

Perfil organoléptico de vino blanco añada 2016, con y sin aplicación de **Superbouquet EVOLUTION**, tras tres meses finalizada fermentación alcohólica. Variedad Airén, 11,51 % vol, pH 3,40, AT 5,23 g/l, SO<sub>2</sub> libre 4 mg/L, SO<sub>2</sub> Total 46 mg/L.



Imagen vino blanco añada 2016 sin y con adición de **Superbouquet EVOLUTION**

### CARACTERÍSTICAS

Se trata de una segunda generación de levaduras inactivas especialmente enriquecidas de manera natural en **glutati**ón. Aunque son bien conocidos los efectos positivos de éste péptido tiólico y sus metabolitos precursores sobre el aroma y el retraso de la evolución de los vinos, el estudio de su efecto durante la fermentación y la identificación de las prácticas y factores enológicos que afectan a su contenido ha permitido desarrollar un itinerario enológico donde se maximiza su efecto protector.

Su empleo es muy recomendado en la elaboración de vinos blancos procedentes de variedades muy oxidativas, ricas en tioles volátiles (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo)

Su elevada capacidad antioxidante permite disminuir los niveles de SO<sub>2</sub> durante la elaboración. Especialmente indicado en la elaboración de vinos sin sulfitos.

**Superbouquet EVOLUTION** es resultado del Proyecto de Investigación VINNOSO<sub>2</sub> (INNPACTO IPT 2012-0967-060000) que tiene como objetivo disminuir los niveles de SO<sub>2</sub> durante la elaboración

Análisis de parámetros de color:

DETERMINACIONES	SIN SUPERBOUQUET EVOLUTION	CON SUPERBOUQUET EVOLUTION
Intensidad colorante (Cálculo)	0.119	0.108
DO 420 nm (Espectrofotómetro)	0.085	0.084
DO 440 nm (Compuestos fenólicos oxidados) (Espectrofotometría)	0.059	0.056
DO 520 nm (Espectrofotómetro)	0.027	0.020
DO 620 nm (Espectrofotómetro)	0.007	0.004
IPT (Espectrofotómetro)	7.82	6.87
DO 320 nm (ácidos fenólicos) (Espectrofotómetro)	4.14	3.84

La muestra con adición de **SUPERBOUQUET EVOLUTION** presenta ligera disminución de compuestos fenólicos oxidados (DO 440 nm) y significativa disminución del contenido en polifenoles totales ( IPT) y ácidos fenólicos soporte de la oxidación (DO 320 nm)

### APLICACIÓN

- En las primeras etapas de la fermentación alcohólica, para permitir la asimilación y la síntesis de glutatión por parte de la levadura.
- Al final de la fermentación alcohólica.
- Crianza sobre lías y vino terminado.

Para conseguir el máximo efecto protector de **Superbouquet EVOLUTION** es necesario evitar carencias de nitrógeno. Por ello, se aconseja el empleo de nutriente orgánico desde el inicio de la fermentación (**Actimax Natura**). Evitar la aplicación de sales de amonio.

Para elaboración de vinos con bajos niveles de SO<sub>2</sub> ó sin sulfitos se recomienda realizar el control del oxígeno disuelto así como control microbiológico de manera regular.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Su efecto antioxidante natural permite:

- Protección del color:** Limita el pardeamiento de mostos y vinos. Elimina quinonas reactivas del mosto.
- Protección del aroma:** Ayuda a preservar la fracción aromática de los mostos y vinos. Su empleo precoz garantiza una protección de los tioles volátiles formados durante la fermentación alcohólica especialmente susceptibles a la oxidación.

Aplicado en fermentación alcohólica incrementa la expresión de las potencialidad aromática de variedades tiólicas.

## COMPOSICIÓN

•**Levadura inactiva (*Saccharomyces cerevisiae*)** naturalmente enriquecida en glutatión. Cepa específica seleccionada, crecida en medio rico en nutrientes e inactivada por calor.

## DOSIS

FERMENTACIÓN 20-40 g/hl

CRIANZA SOBRE LÍAS-VINO TERMINADO 10-20 g/hl

*Dosis máxima autorizada 40 g/hl*

## MODO DE EMPLEO

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

## ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

## PRESENTACIÓN

Envase de 1 Kg .

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Nitrógeno total [%]	< 10
Humedad [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levaduras [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Mohos [UFC/g]	<10 <sup>3</sup>
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	AUSENCIA
<i>E. coli</i> [UFC/g]	AUSENCIA
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	AUSENCIA
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
pH (2%)	4.5-6.5

## 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.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.*