

SuperBouquet

Aumento do conteúdo em polissacáridos do vinho



CARACTERÍSTICAS

Super Bouquet é uma levedura inativa que melhora a estrutura do vinho, aumentando o seu conteúdo em polissacáridos e manoproteínas.

- » Contribui para a melhoria das características sensoriais do vinho, fazendo um polimento dos taninos agressivos, diminuindo a adstringência e aumentando as sensações de corpo e volume em boca.
- » Aumento da persistência e estabilidade dos aromas.
- » Melhora a estabilidade da cor, por formação de coloides protetores e complexos estáveis com os taninos.
- » Melhora a estabilidade tartárica e proteica.
- » Aplicado em fermentação, constitui um excelente nutriente, fornecendo aminoácidos, vitaminas, esteróis e ácidos gordos.

APLICAÇÃO

Para vinhos brancos e tintos:

- » Fermentação alcoólica e malolática: aumento do volume em boca. Em tintos, melhora a estabilidade da matéria corante e proporciona taninos suaves.
- » Reserva com maceração pelicular: aumento de polissacáridos durante este processo, tanto no depósito como na barrica, aumentando a eficácia do remontado ou *battonage*.
- » Vinho terminado: aumento de estrutura e corpo.

Para vinhos espumantes:

- » Segunda fermentação: aumenta o volume das borras incrementando a sensação de volume em boca assim como a persistência da espuma.

COMPOSIÇÃO

Leveduras inativas (*Saccharomyces cerevisiae*). Variedade especificamente seleccionada pela elevada capacidade em ceder polissacáridos. Inativada por calor.

Uma dose de 10g/hl de SB SUPER BOUQUET incorpora no vinho »»» Polissacáridos totais »»» 0,850 mg/l

DOSE

Fermentação	10-30 g/hl
Maceração pelicular / vinho terminado	20-40 g/hl
Vinho espumante	
Dose máxima autorizada 40 g/hl	



Fornecimento de preparações a base de polissacáridos e manoproteínas ao perfil aromático do vinho. Velocidade na atribuição de compostos aromatizantes, aumento de volume e influência na estabilidade.

MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver 10 vezes o seu peso em vinho ou mosto e adicionar ao depósito ou barrica assegurando a sua perfeita homogeneização.

Maceração pelicular e vinho terminado:

» Manter as borras em suspensão durante o tiempo de tratamento (*battonage* ou remontagem mecânica)

Vinho espumante:

» Adicionar a cada garrafa com o licor de atesto.

O tempo de atuação depende da dose e características do vinho. Observam-se resultados evidentes uma semana após o tratamento.

ASPECTO FÍSICO

Granulado cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 0,5 kg.

PROPRIEDADES FÍSICOQUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Azoto total [%]	< 12
Humidade [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Leveduras [UFC/g]	< 10 ²
Fungos [UFC/g]	< 10 ³
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 ³
Bactérias acéticas [UFC/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	AUSÊNCIA
<i>E. coli</i> [UFC/g]	AUSÊNCIA
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	AUSÊNCIA
Coliformes totais [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, sem odores.

Uma vez aberto deve aplicar-se o mais rápido possível.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.