

RONDEUR SFERA

Coadiuvante policomposto di pre-imbottigliamento.

CARATTERISTICHE

RONDEUR SFERA Perfeziona e valorizza tutti gli aspetti gustativi di un vino. Le mannoproteine che lo compongono, ottenute da uno specifico ceppo di *Saccharomyces uvarum*, hanno numerose ramificazioni di piccola taglia, particolarmente adatte a formare colloidali stabili con i tannini del vino.

APPLICAZIONI

RONDEUR SFERA è un prodotto a base di polisaccaridi vegetali, tannino di buccia di uva bianca e mannoproteine di elevata solubilità.

Favorisce la formazione di micelle colloidali stabili in grado di inglobare i tannini astringenti dell'uva, vengono così esaltate le caratteristiche di morbidezza e di rotondità dei vini.

L'associazione con polisaccaridi vegetali e d'uva si è rilevata molto efficace per intervenire sulla complessità degli aspetti gustativi: esaltare la corposità, smussare eventuali asprezze, dare sostegno al retrogusto e prolungare la longevità del vino imbottigliato.

Il prodotto è completamente solubile e può così essere impiegato in pre-imbottigliamento evitando ulteriori trattamenti.

DOSI E MODALITA' D'USO

Impiegare su vino stabile dal punto di vista proteico.

Dosi di: 10 - 15 g/hl per vini rossi;

4 - 10 g/hl per vini bianchi;

Una prova preliminare in piccolo può essere utile ad individuare il dosaggio più adatto alle caratteristiche desiderate.

RONDEUR SFERA si stempera in 10 volte il suo peso di acqua o di vino, agitare bene al fine di ottenere una buona sospensione e di evitare la formazione di grumi. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso.

COMPOSIZIONE

Preparato a base di polisaccaridi vegetali, tannino di buccia d'uva bianca associati a mannoproteine

CONFEZIONI:

Pacco 1 kg.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.