

RONDEUR ELEGANCE

Stabilizzante colloidale per vini pronti all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE

RONDEUR ELEGANCE è uno stabilizzante colloidale per vini bianchi e rossi, a base di polisaccaridi vegetali e parietali derivati da lievito convenientemente associati a pregiati tannini di quercia.

È in grado di ammorbidire i vini senza alterarne il proprio equilibrio ed è inoltre capace di conferire al prodotto trattato le note aromatiche e di rotondità tipiche dell'evoluzione su legno nuovo.

APPLICAZIONI

RONDEUR ELEGANCE è un prodotto a base di polisaccaridi vegetali, mannoproteine di lievito associati a tannini ellagici di altissima qualità.

Consente di stabilizzare il colore e arricchire il vino in polisaccaridi che correggono situazioni di eccessiva magrezza e astringenza ed allo stesso tempo migliora la struttura tannica ed aromatica, conferendo un'adeguata rotondità.

La completa solubilità del prodotto evita di dover intervenire sul vino con ulteriori trattamenti di pulizia.

DOSI E MODALITÀ D'USO

Se ne consiglia l'utilizzo su vino finito, chiarificato e stabilizzato e prima della filtrazione finale.

Dosi di 10 - 20 g/hl per vini bianchi; 15 - 30 g/hl per i vini rossi.

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

RONDEUR ELEGANCE va utilizzato su vino proteicamente stabile.

Disperdere gradualmente RONDEUR ELEGANCE in 10 volte il suo peso di acqua o di vino fino a scioglierlo completamente, evitando la formazione di grumi. Aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio al chiuso.

COMPOSIZIONE

Preparato a base di polisaccaridi vegetali, mannoproteine di *Saccharomyces cerevisiae* e pregiati tannini ellagici

CONFEZIONI

Pacco 1 kg

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