

RONDEUR

Polisaccaridi limpidi da pre-imbottigliamento. Per l'armonizzazione e la conservazione dei vini, la valorizzazione aromatica e la stabilità nel tempo

Imbottigliamento



Affinamento



Imbottigliamento



Imbottigliamento



Affinamento



Imbottigliamento



Imbottigliamento



RONDEUR CRU

A base di polisaccaridi vegetali e mannoproteine derivate da Saccharomyces.

È un preparato totalmente solubile a base di mannoproteine e polisaccaridi vegetali studiato per ammorbidire i vini senza alterarne l'equilibrio: mette in risalto la corposità, attenua le spigolature acide o astringenti, sostiene il retrogusto coprendo le note secche o amare.

RONDEUR RAISIN

Prodotto a base di polisaccaridi vegetali di Vitis vinifera (emicellulose e cellulose) e tannino di buccia di uva bianca completamente solubili.

E' stato specificamente studiato per proteggere e mantenere la freschezza ed il fruttato dei vini; ha un forte potere antiossidante ed esprime una sensazione gustativa completa, aumentando il volume e la morbidezza dei vini.

RONDEUR STAB

È un preparato completamente solubile studiato per favorire la stabilità tartarica e, allo stesso tempo, incrementare la morbidezza dei vini.

La sua composizione, con polisaccaridi vegetali e mannoproteine estratte da *Saccharomyces Cerevisae*, favorisce la formazione di complessi colloidali stabili e consente di correggere situazioni di eccessiva magrezza o astringenza.

RONDEUR ELEGANCE

È uno stabilizzante colloidale per vini bianchi e, a più alti dosaggi, per vini rossi.

Ammorbidisce i vini senza alterarne l'equilibrio, conferendo loro anche una migliore stabilità ossidoriduttiva, che ne preserva la longevità. La sua composizione, a base di polisaccaridi parietali e vegetali associati a pregiati tannini di quercia, evidenzia note aromatiche ben integrate tipiche dell'affinamento in legno.

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. 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.

	Cru	Raisin	Stab	Elegance	Sfera
Longevità	●	★	○	★	●
Corposità	★	●	★	★	★
Persistenza	●	★	○	★	★
Stabilità	●	○	★	●	●