

# RONDEUR CRU

**Miglioratore sensoriale e della stabilità  
per vini pronti all'imbottigliamento**

## CARATTERISTICHE

RONDEUR CRU è un miglioratore sensoriale e della stabilità dei vini.  
E' stato specificamente studiato per ammorbidire i vini senza alterarne l'equilibrio proprio. Esprime una sensazione gustativa completa, aumentando il volume e la morbidezza dei vini.

## APPLICAZIONI

RONDEUR CRU 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.

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

## DOSI E MODALITA' 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 CRU va utilizzato su vino proteicamente stabile.

Disperdere gradualmente RONDEUR CRU 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 e mannoproteine

## CONFEZIONI

Pacco 1 kg

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