

RONDEUR SFERA

Coadyuvante policompuesto
para pre embotellado

CARACTERÍSTICAS

RONDEUR SFERA perfecciona y valoriza todos los aspectos del gusto de los vinos. Las manoproteínas que lo componen, obtenidas de específica cepa de *Saccharomyces uvarum*, tienen muchas ramificaciones de pequeña dimensión, particularmente aptas a formar coloides estables con los taninos de los vinos.

APLICACIONES

RONDEUR SFERA es un producto de polisacáridos vegetales, tanino de hollejo de uva blanca y manoproteínas de elevada solubilidad.

Favorece la formación de micelas coloidales estables, capaz de englobar los taninos astringentes de las uvas; en esta manera, serán exaltadas las características de suavidad y redondez de los vinos.

La asociación con polisacáridos vegetales y de uva ha sido muy eficaz para intervenir el la complejidad de gusto: exaltar el cuerpo, quitar los eventuales defectos, dar soporte al retrogusto y prolongar la longevidad de vino en botella.

El producto es completamente soluble y puede ser así usado en pre embotellado, evitando otros tratamientos.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Usar en vino estabilizado bajo el nivel de las proteína.

Dosis de: 10-15 g/hL para vinos tintos;
4-10 g/hL para vinos blancos

Pruebas preliminares en pequeño serán útiles a individuar las dosis más efectivas a encontrar las características deseadas.

RONDEUR SFERA se disuelve en 10 veces su peso en agua o vino; agitar bien para obtener una buena suspensión y evitar la formación de floculos.

Añadir a la masa con remontaje sin aire.

COMPOSICIÓN

Preparado de polisacáridos vegetales, taninos de hollejo de uva blanca asociados a manoproteínas

PRESENTACIÓN:

Paquete: 1 kg

Este producto no está clasificado como peligroso, por tanto no requiere hoja de datos de seguridad