

RONDEUR CRU

**Mejorante sensorial y de estabilidad
para vinos listos para el embotellado**

CARACTERÍSTICAS

RONDEUR CRU es un mejorante sensorial y de la estabilidad de los vinos. Ha sido específicamente estudiado para suavizar los vinos sin alterar el equilibrio de los mismos. Expresa una sensación gustativa completa, aumentando el volumen y la suavidad de los vinos.

APLICACIONES

RONDEUR CRU es un producto totalmente soluble y a base de manoproteínas y polisacáridos vegetales, estudiado para suavizar los vinos sin alterar el equilibrio: resalta el volumen, atenua las notas ácidas y astringentes, sostiene el retrogusto, coprendo las notas secas o amargas.

La completa solubilidad del producto hace innecesario cualquier tratamiento adicional de limpieza del vino.

DOSIS Y MODALIDAD DE USO

Se recomienda el uso en el vino listo, clarificado y estabilizado y antes de la filtración final.

Dosis de 10 - 20 g/hl para vinos blancos; 15-30 g/hL para vinos tintos.

Una prueba preliminar de pequeña entidad puede servir para determinar la dosis más apta para las características deseadas.

RONDEUR CRU se emplea en vinos proteicamente estables.

Diluir gradualmente **RONDEUR CRU** en 10 veces su peso de agua o de vino, hasta que se disuelva completamente, evitando la formación de grumos. Agregar a la masa con oportuno remontado sin aire.

COMPOSICIÓN

Preparado de polisacáridos vegetales y manoproteinas.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

Este es un producto considerado no peligroso y por tanto no requiere fichas de seguridad