



PRO PERLAGE

Scorze di lievito ricche in mannoproteine e aminoacidi ad azione antiossidante

COADIUVANTE BIOLOGICO DI FERMENTAZIONE

Caratteristiche

PRO PERLAGE è un coadiuvante a base di scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine e aminoacidi ad azione antiossidante..

Utilizzato durante la prima fermentazione nella produzione di vini base spumante, PRO PERLAGE permette di beneficiare di vari effetti :

Effetti qualitativi

- maggiore intensità e persistenza aromatica;
- incremento della sensazione di volume e dell'equilibrio gustativo;
- Attenuazione dell'astringenza e della tannicità.

Effetti tecnici

- Migliore resistenza all'ossidazione e all'invecchiamento sia degli aromi che del colore
- Maggiore stabilità colloidale;
- Maggiore stabilità proteica e tartarica
- Migliore qualità della spuma e del perlage.
- Effetto assorbente sui composti prodotti in fermentazione e responsabili di deviazioni olfattive.

Applicazioni

- Integrazione gustativa di acidità e spuma;
- aumento delle sensazioni di volume e morbidezza;
- incremento della qualità potenziale di spuma e perlage;
- prevenzione dell'invecchiamento precoce.

Dose d'impiego

20-40 g/hL

Dose massima legale nella UE: 40 g/hL

Modalità d'uso

Disperdere PRO PERLAGE in un volume di acqua o mosto pari a 10 volte il suo peso, mescolare e unire al mosto al momento dell'inoculo del lievito. Omogeneizzare con un rimontaggio.

Confezione

Sacchetto kg 1

Condizioni di conservazione

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009