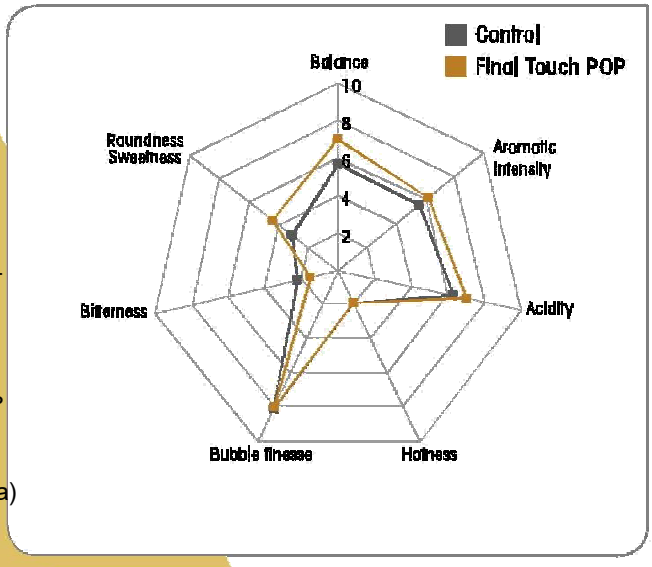
FINAL touch POP
WINE PERFECTION

Для создания Настоящих Игристых Вин

Изготовители Игристых вин часто говорят нам, что они должны гарантировать качество своих вин на протяжении всего маркетингового процесса, так как это очень требовательный рынок.
Oenobrands, эксперт в энологическом применении маннопротеинов, запустил **Final touch POP**. Уникален, создан на основе маннопротеинов, специально разработан для улучшения качества игристых вин.
Final touch POP заметно улучшает органолептические показатели игристых вин, а также сохраняет свою изысканность, свежесть и гармонию. Ароматы и минеральность вин при брожении улучшаются с помощью **Final touch POP** и являются доминирующими в течение выдержки и хранении. Процесс развития окислительных ароматов (оттенки очень спелых фруктов, орехов и меда) ослабляется и танины менее терпкие.

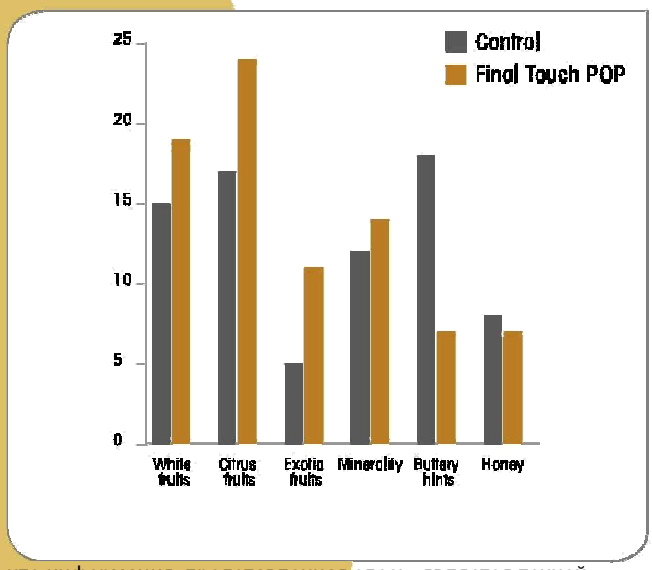
Механизм действия

Final touch POP состоит из маннопротеинов с определенными свойствами, которые способствуют стабилизации коллоидного баланса, помогает улучшить структуру вина и создает более качественные пузыри.
Final touch POP улучшает мягкость вина и способствует яркому ароматическому выражению.
Final touch POP имеет жидкую форму, благодаря этому **Final touch POP** начинает действовать мгновенно и имеет долгосрочный эффект.



Использование и дозировка

Final touch POP полностью растворим и можно добавлять непосредственно в вино, в пропорции 20-40 мл/гл.
Добавлять равномерно в игристые вина после вторичного брожения непосредственно перед розливом (метод Шарма) или дозировка настойки добавляется после поглощения (традиционный метод).
Final touch POP сохраняет свои свойства при взаимодействии с обычными добавками для создания игристых вин.



Состав, упаковка и хранение

Final touch POP – это фракция особого маннопротеина, извлеченного из дрожжей *Сахаромицеты* и сохранена в жидкой форме.
Final touch POP содержит сульфиты (1,5 г/л)
Упакованы в канистры ёмкостью 1 л. и 5 л.
Хранить в прохладном месте (< 10 °C).
Использовать в течение 4 недель и хранить в прохладном месте после вскрытия.

Мы старательно подготовили информацию, чтобы гарантировать, что информация, представленная здесь, является точной. Поскольку конкретные условия использования и применения находятся вне нашего контроля, мы не даем никаких гарантий и не даем никаких гарантий относительно результатов, которые могут быть получены пользователем. Пользователь несет ответственность за определение пригодности и правовой статус использования для наших продуктов.

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5 2196
Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

Дистрибьютор:
ВИНСОЛД ООО