

RONDEUR CRU

Coadjuvante para Afinamento



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

RONDEUR CRU é um melhorador sensorial e da estabilidade dos vinhos, a base de polissacarídeos vegetais e parietais. Foi especificamente estudado para amaciar os vinhos sem alterar seu equilíbrio. Proporciona uma sensação gustativa completa, aumentando o volume e a maciez dos vinhos.

APLICAÇÃO

RONDEUR CRU é um produto a base de polissacarídeos vegetais. Consiste em enriquecer o vinho em polissacarídeos que corrigem situações falta de corpo e excesso de adstringência. A adição de polissacarídeos favorece a formação de complexos coloidais estáveis com as catequinas adstringentes da uva, melhorando assim as características de maciez e volume dos vinhos e equilibrando também os componentes ácidos.

A completa solubilidade do produto evita de ter que realizar posteriores tratamentos de limpeza.

COMPOSIÇÃO

Polissacarídeos vegetais e manoproteínas

MODO DE USO

Dissolver RONDEUR CRU em água (1:10) e adicionar no vinho a ser tratado, homogeneizando corretamente a massa.

DOSE DE EMPREGO

Aconselha-se utilizar no vinho pronto, clarificado e estabilizado e antes da filtração final.

10 - 30 g/hl , segundo a estrutura do vinho a tratar

Nota: *Aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta evitando assim efeitos colaterais indesejados*

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 Kg