

RONDEUR SFERA

Coadjuvante Policomposto para Pré-Engarrafamento



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

RONDEUR SFERA aperfeiçoa e valoriza todos os aspectos gustativos do vinho. As manoproteínas que compõem este produto, obtidas a partir de uma específica cepa de *Saccharomyces uvarum*, possuem numerosas ramificações de pequenas cadeias, particularmente adaptadas a formar coloides estáveis com os taninos do vinho.

APLICAÇÃO

RONDEUR SFERA é um produto a base de polissacarídeos vegetais, tanino de casca de uva branca e manoproteínas de elevada solubilidade. Favorece a formação de mesclas coloidais estáveis, capazes de englobar os taninos adstringentes da uva, deixando assim exaltar as características de maciez e suavidade dos vinhos. A associação com polissacarídeos vegetais e de uva si se mostra muito eficaz para intervir sobre a complexidade dos aspectos gustativos: exaltar o corpo, reduzir a aspereza, dar sustento ao retrogosto e prolongar a longevidade do vinho engarrafado.

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

COMPOSIÇÃO

Polissacarídeos vegetais, taninos de casca de uva branca e manoproteínas

MODO DE USO

Dissolver RONDEUR SFERA 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 – 15 g/hl , vinhos tintos

4 – 10 g/hl , vinhos brancos

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

EMBALAGEM

- Pacotes de 250 gr
- Pacotes de 1 Kg