

SAVOURY ELEGANCE

Coadjuvante para Afinamento



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SAVOURY ELEGANCE é um preparado solúvel, desenvolvido a base de polissacarídeos vegetais e manoproteínas específicas, com taninos de elevada pureza.

APLICAÇÃO

Seu emprego na indústria alimentar consiste:

- Favorece a formação de complexos coloidais estáveis com os taninos adstringentes.
- Melhora a maciez do vinho, equilibrando com os componentes ácidos.
- Aumenta o volume e o poder antioxidante.

COMPOSIÇÃO

Polissacarídeos vegetais, manoproteínas específicas e mescla de taninos de elevada pureza.

MODO DE USO

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

DOSE DE EMPREGO

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