

AMPLI FRESH

Derivado de levadura específico que realza las cualidades sensoriales de los vinos, mejora la expresión aromática y gustativa



-- PROPIEDADES Y CARACTERISTICAS --

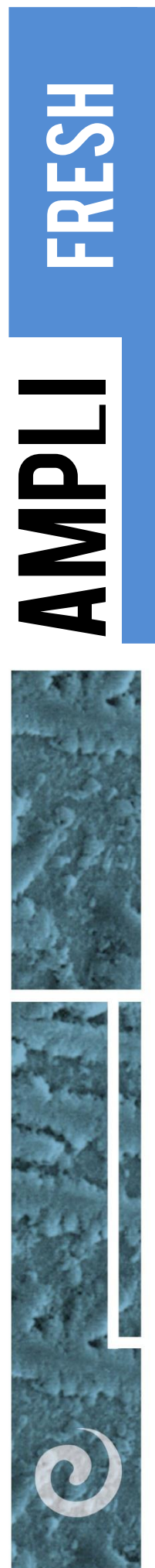
AMPLI FRESH es el resultado de una combinación sinérgica de fracciones de levadura atentamente seleccionadas y enzimas pectolíticos específicos, que optimizan las cualidades sensoriales de los vinos blancos y rosados.

--- APLICACIONES ---

Los compuestos liberados por este derivado de levadura específico (**polisacáridos parietales, aminoácidos y glutatión**) presentan algunas propiedades enológicas particulares:

- mejoran el equilibrio gustativo, acentuando el volumen y suavidad en boca de los vinos
- protegen el aroma y el color de la oxidación y del envejecimiento atípico

Las pectinasas específicas actúan sobre las partes sólidas de la uva incrementando la extracción de los **precursores aromáticos** y contribuyendo al desarrollo de la complejidad organoléptica.



--- DOSIS DE EMPLEO ---

Para la producción de vinos blancos y rosados: 20–30 g/hl durante el llenado del tanque de fermentación

--- MODO DE EMPLEO ---

- Disolver **AMPLI FRESH** en un volumen de agua igual a 10 veces su peso
- Añadir al volumen a tratar
- Mezclar bien

--- NORMATIVA ---

AMPLI FRESH está constituido por un derivado de levadura y enzimas pectolíticos.

Dosis máxima legal: 40 g/hL

--- ENVASES ---

Polvo – envases de 1 kg.

--- CONSERVACION ---

Consérvese el producto cerrado en un lugar fresco, seco y libre de olores, protegido de la luz. Una vez abierto, utilícese rápidamente.



La información contenida en el presente documento es cierta y correcta según el estado actual de nuestros conocimientos, no obstante, dicha información no debe considerarse como garantía explícita o implícita o como condición de venta de este producto