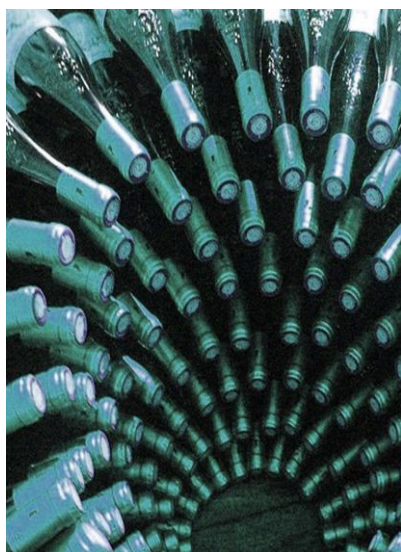


AMPLI FRUIT

Derivado de levadura específico que mejora las cualidades sensoriales de los vinos tintos, acentuando los aromas frutales y aportando redondez



-- PROPIEDADES Y CARACTERISTICAS --

AMPLI FRUIT es el resultado de una combinación sinérgica de un derivado de levadura específico y un enzima pectolítico para la extracción de los compuestos polifenólicos y la materia colorante durante la maceración de las uvas tintas.

AMPLI FRUIT está recomendado para obtener la máxima expresión frutal y perfeccionar el equilibrio gustativo de los vinos de media y alta gama.

AMPLI FRUIT, gracias a su rápido efecto, es una herramienta muy útil para la rápida comercialización de los vinos.

- Gracias a los polisacáridos y manoproteínas que aporta al vino, este específico derivado de levadura contribuye a limitar las sensaciones agresivas que dan los taninos verdes o astringentes.

AMPLI FRUIT, gracias a su composición original:

- Acentúa el frescor y afrutado de los vinos
- Mejora la amplitud y redondez
- Reduce las sensaciones de astringencia y sequedad en boca
- Mejora el rendimiento en vino yema



FRUIT

AMPLI

--- DOSIS DE EMPLEO ---

Para la producción de vinos tintos: 20-40 g/hL durante el llenado del tanque de fermentación

--- MODO DE EMPLEO ---

- Disolver **AMPLI FRUIT** en un volumen de agua igual a 10 veces su peso
- Añadir la solución al volumen a tratar
- Mezclar bien
- Per acelerar el proceso volver a poner las lías en suspensión, si es posible, una vez a la semana
- Catar periódicamente para determinar el momento más adecuado para el trasiego

--- NORMATIVA ---

AMPLI FRUIT está constituido por un derivado de levadura y un enzima pectolítico.
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.



Producido por Danstar, distribuido por:

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.