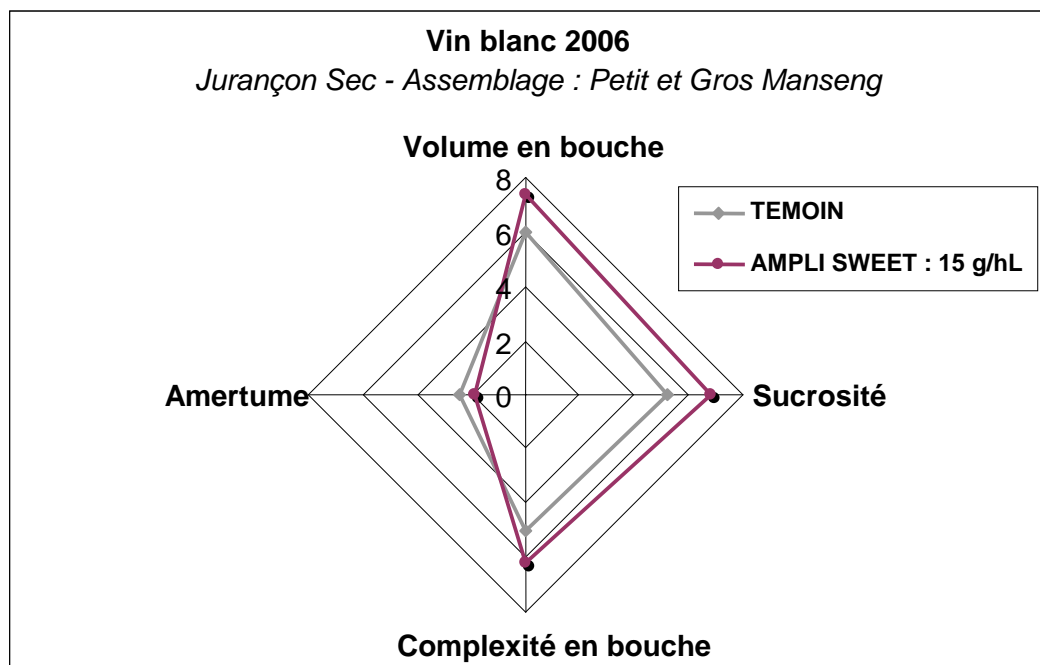


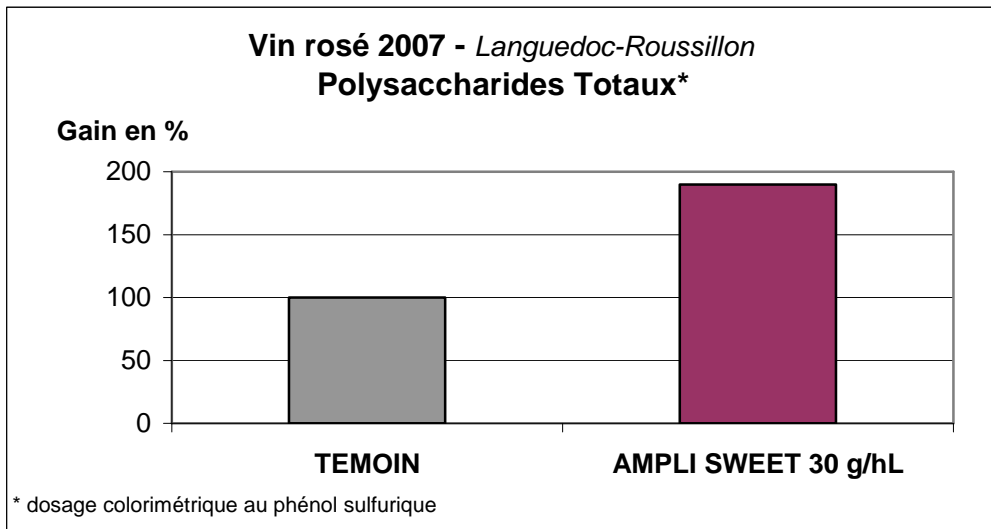
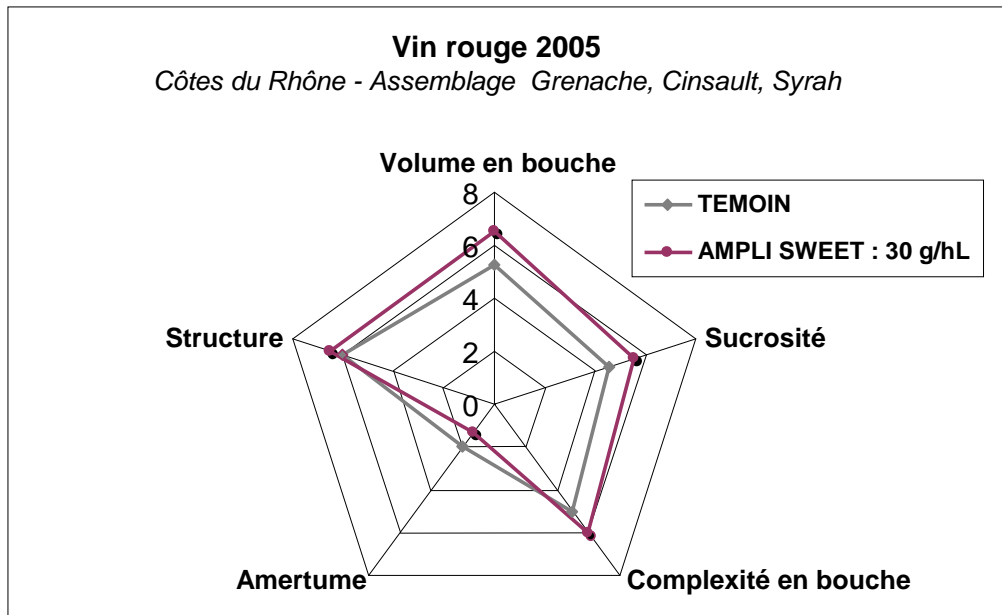
# AMPLI SWEET

VALORISATION DE LA QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES VINS  
AUGMENTE LA PERCEPTION DES AROMES, LES SENSATIONS DE RONDEUR  
ET DE VOLUME EN BOUCHE

## CARACTERISTIQUES - PROPRIETES

- ◆ **AMPLI SWEET** est une association synergique de dérivés de levures et d'enzymes pectolytiques spécifiques, contribuant à la valorisation de qualité organoleptique des vins blancs, rouges et rosés.
- ◆ Les composés libérés par les dérivés de levures spécifiques (polysaccharides pariétaux, aminoacides, glutathion) ont des propriétés œnologiques remarquables :
  - amélioration de l'équilibre gustatif en soulignant les sensations de rondeur et de volume en bouche,
  - diminution de l'amertume,
  - préservation des arômes et de la couleur face à l'oxydation et au vieillissement précoce,
  - amélioration de la stabilité de la matière colorante des vins rouges et rosés.
- ◆ Les pectinases spécifiques complètent de façon originale les propriétés des dérivés de levures, contribuant au développement de la complexité aromatique et de la longueur en bouche.





## APPLICATIONS

- ◆ **AMPLI SWEET** s'utilise pour valoriser le profil organoleptique des vins, tant au niveau de l'expression aromatique que de l'équilibre en bouche.
- ◆ **AMPLI SWEET** est recommandé pour :
  - des vins déséquilibrés manquant de volume et de longueur en bouche,
  - des vins de type Premium, mis précocement sur le marché, pour lesquels l'expression aromatique développée et la rondeur en bouche sont des qualités recherchées,
  - des vins blancs et rosés pour la préservation de la couleur et des arômes,

## DOSES ET MODE D'EMPLOI

### Dose d'emploi :

Dans le cadre de l'élaboration :

- ◆ des vins blancs et rosés : 10 - 30 g/hL
- ◆ des vins rouges : 20 - 40 g/hL

### Mode d'emploi :

- ◆ Disperser **AMPLI SWEET** dans 10 fois son poids d'eau à 35°C-40°C.
- ◆ Agiter et laisser en contact pendant 2 heures : la dispersion est immédiate, mais le produit est partiellement soluble.
- ◆ Incorporer au volume à traiter
- ◆ Bien homogénéiser.
- ◆ Déguster régulièrement pour déterminer le moment optimal de soutirage.

## LEGISLATION

- ◆ **AMPLI SWEET** est composé de dérivés de levures et d'enzymes pectolytiques
- ◆ Utilisation suivant la législation en vigueur
- ◆ Dose maximale légale : 44 g/hL

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Présentation : poudre – Sac de 1 kg – Carton de 20 x 1 kg

## QUALITE – SECURITE - ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **AMPLI SWEET**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **AMPLI SWEET** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, à une température inférieure à 25°C.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement

## REFERENCES

- ◆ Rapport interne d'essais Martin Vialatte Œnologie 2006-2008 : « Etude de l'impact d'outils œnologiques visant à optimiser les qualités aromatiques et gustatives des vins blancs, rouges et rosés ».