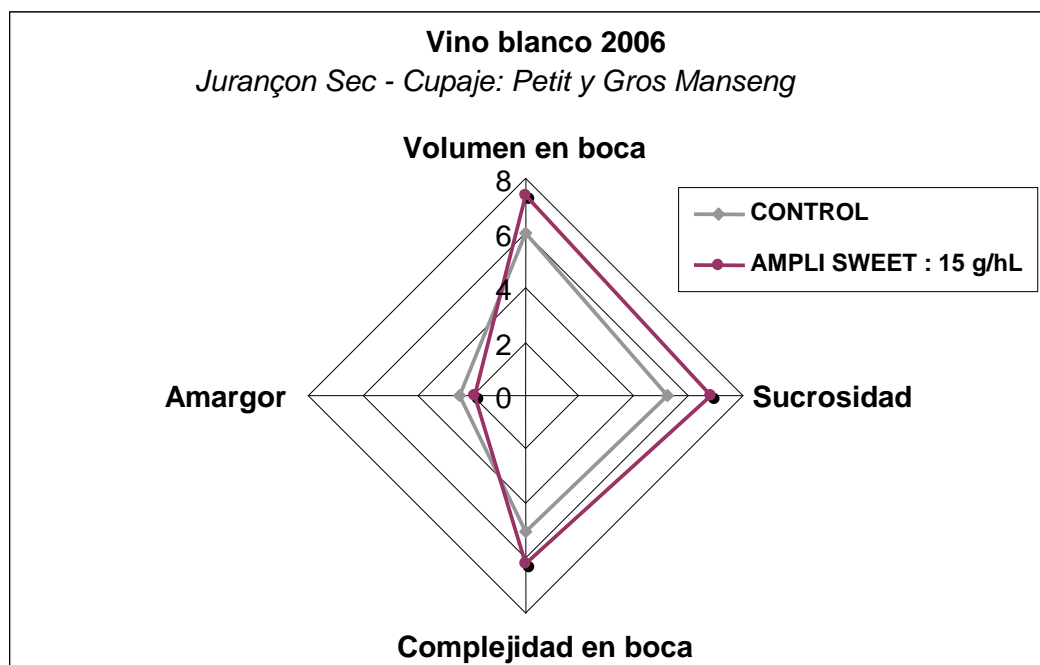


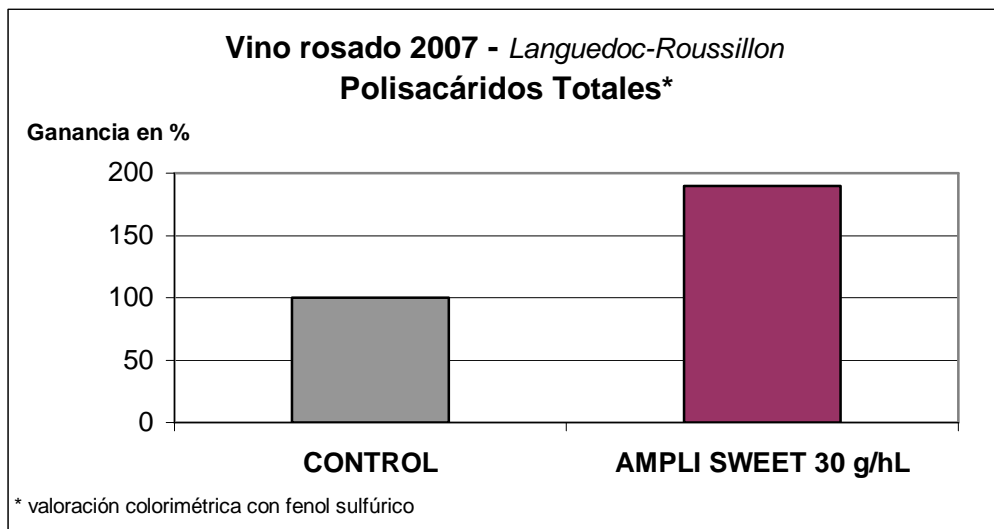
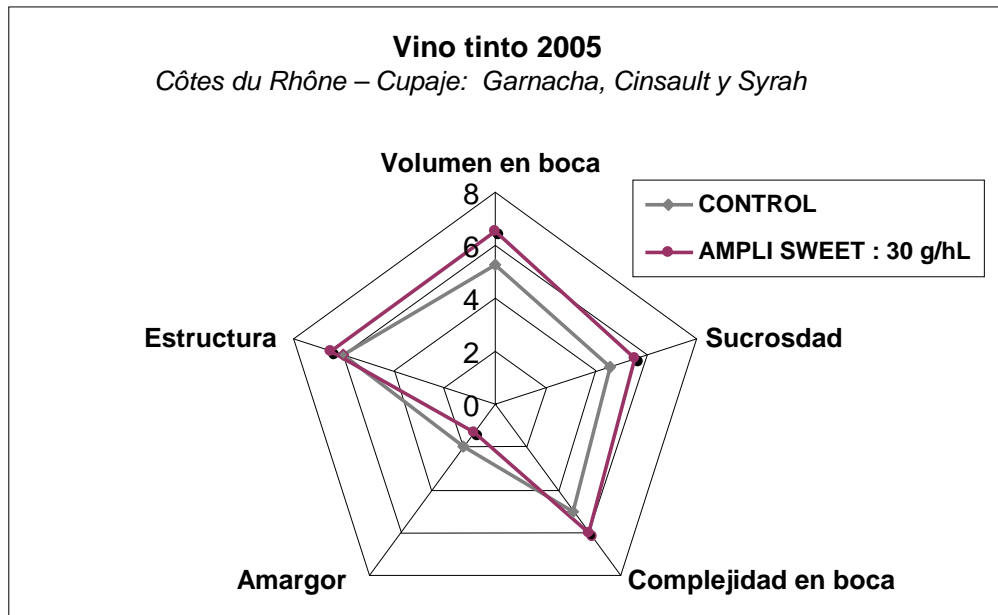
AMPLI SWEET

**REVALORIZA LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS.
 AUMENTA LA PERCEPCIÓN DE LOS AROMAS Y LAS SENSACIONES DE REDONDEZ Y VOLUMEN EN BOCA**

CARACTERÍSTICAS - PROPIEDADES

- ◆ **AMPLI SWEET** es una asociación sinérgica de derivados de levadura y enzimas pectolíticas específicas, que contribuye a la revalorización de la calidad organoléptica de vinos blancos, rosados y tintos.
- ◆ Los compuestos liberados por los derivados de las levaduras específicas en el transcurso de la crianza (polisacáridos parietales, aminoácidos, glutatión) poseen propiedades enológicas de gran interés:
 - mejora del equilibrio gustativo, incidiendo en las sensaciones de sucrosidad y de volumen en boca,
 - disminución del amargor,
 - preservación de los aromas y del color frente a la oxidación y el envejecimiento precoz,
 - mejora de la estabilidad de la materia colorante de los vinos tintos y rosados.
- ◆ Las pectinasas específicas completan de manera original las propiedades de los derivados de levadura, contribuyendo al desarrollo de la complejidad aromática y de la longitud en boca.





APLICACIONES

- ◆ **AMPLI SWEET** se utiliza para optimizar la calidad organoléptica de vinos blancos, rosados y tintos.
- ◆ **AMPLI SWEET** se recomienda en:
 - vinos desequilibrados que carecen de volumen y persistencia en boca,
 - vinos jóvenes (tipo *Premium*), puestos rápidamente en el mercado, en los que se desea encontrar una expresión aromática desarrollada y una cierta sucrosdad,
 - vinos blancos y rosados, para la preservación del color y los aromas.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosificación:

En la elaboración:

- ◆ vinos blancos y rosados: 10 - 30 g/hL
- ◆ vinos tintos: 20 - 40 g/hL

Modo de empleo:

- ◆ Dispersar **AMPLI SWEET** en 10 veces su peso en agua a 35°C - 40°C.
- ◆ Agitar y dejar en contacto durante 2 horas: la dispersión es inmediata, pero el producto es sólo parcialmente soluble.
- ◆ Añadir al total de vino a tratar.
- ◆ Homogeneizar.
- ◆ Degustar regularmente para determinar el momento óptimo de trasiego.

LEGISLACIÓN

- ◆ **AMPLI SWEET** está compuesto por derivados de levadura y enzimas.
- ◆ Utilización en función de la legislación vigente.
- ◆ Dosis máxima legal: 44 g/hL

PRESENTACIÓN

- ◆ Presentación: polvos – Bolsa de 1 kg – Caja de 20 x 1 kg

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **AMPLI SWEET**, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) como en el descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – entorno: la manipulación de **AMPLI SWEET** no supone ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores, a una temperatura inferior 25°C.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

REFERENCIAS

- ◆ Informe interno de pruebas Martin Vialatte Oenologie 2006-2008 : «Estudio del efecto de herramientas enológicas para optimizar la calidad aromática y gustativa de vinos blancos, rosados y tintos».

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.