

# AMPLITAN E

## ASOCIACION DE TANINOS Y DE LEVADURAS INACTIVADAS

### REDONDEZ DE LOS VINOS TINTOS

#### CARACTERISTICAS

- ◆ Actualmente, el consumidor busca vinos, a la vez, estructurados y redondos. De manera general, la estructura es aportada por los taninos y la redondez por los polisacáridos. En el vino, estos dos compuestos se asocian para dar compuestos estables que aportan la redondez asimilable a los taninos sedosos citados por Cédric Saucier (Burdeos).
- ◆ **AMPLITAN E** asocia levaduras inactivadas capaces de ceder al medio, polisacáridos celulares y taninos de tipo proantocianidinas. Los taninos contribuyen a limitar el desarrollo de gustos de reducción y a estabilizar parcialmente los antocianos para una mejor conservación del color rojo de los vinos. Los taninos, así como los polisacáridos liberados por **AMPLITAN E** aportan una sensación de redondez en la degustación de los vinos tratados.
- ◆ **AMPLITAN E** debe ser añadido lo antes posible en el encubado a fin de fijar inmediatamente los antocianos y los taninos liberados en la maceración.
- ◆ **AMPLITAN E** debe ser empleado en asociación con VITANIL VR (10g/Hl.) a fin de permitir una mejor estabilización del color (formación de complejos taninos-antocianos estables en el tiempo) y con un activador completo de la gama ACTIFERM (ACTIFERM MVR 20g/Hl.) sobre todo en el caso de elaboración de vinos con fuerte grado alcohólico potencial.

#### DOSIS DE EMPLEO

- ◆ Dosis de empleo : 20 g/Hl a 30 g/Hl.

#### LEGISLACION

- ◆ Dosis máxima legal : 57 g/ Hl.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Dispersar **AMPLITAN E** en agua tibia (1kg/10L), el producto es parcialmente soluble.
- ◆ Incorporar al depósito en el transcurso del primer remontado a fin de obtener una buena homogeneización del producto.

## PRESENTACIÓN

Bolsa de 1kg, caja de 20 veces 1kg.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz en un entorno seco y exento de olor.
- ◆ Embalaje abierto : utilizar rápidamente.

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.