

AMPLITAN BE

MEZCLA DE LEVADURAS INACTIVADAS ESPECIFICAS Y TANINOS FRESCURA Y REDONDEZ PARA LOS VINOS BLANCOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **AMPLITAN BE** es una formulación en la que se asocian levaduras inactivadas específicas y taninos gálicos extraídos al alcohol.

Las levaduras inactivadas poseen un elevado poder antioxidante gracias a la presencia de ciertos aminoácidos, como el glutatión, y presentan la capacidad de ceder polisacáridos celulares al medio desde el momento mismo de su adición al vino. Los taninos permiten limitar el desarrollo de sabores de reducción, participando al mismo tiempo, junto con las levaduras inactivadas (liberación de manoproteínas), en la estabilización del vino.

AMPLITAN BE ha sido concebido especialmente para mejorar :

- la preservación del color y la tonalidad de los vinos blancos,
- la conservación de los aromas y la frescura de los vinos blancos,
- el equilibrio gustativo del vino, con una sensación de volumen en boca y ausencia de sabores de reducción.

- ◆ **AMPLITAN BE** es un producto destinado a la vinificación en blanco. Debe adicionarse al mosto, lo antes posible después del desfangado, con el objetivo de limitar los fenómenos de oxidación.

DOSIFICACIÓN

- ◆ Dosis de uso : 30 a 40 g/hL.
AMPLITAN BE se adiciona el mosto después del desfangado.

LEGISLACIÓN

- ◆ Dosis máxima permitida : 47 g/hL.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Dispersar **AMPLITAN BE** en agua tibia (1kg/10L); el producto es parcialmente soluble.
- ◆ Adicionar al mosto con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL (dispositivo para clarificantes) y homogeneizar con cuidado.

PRESENTACIONES

Envase de 1kg, caja de 20 x 1 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.