

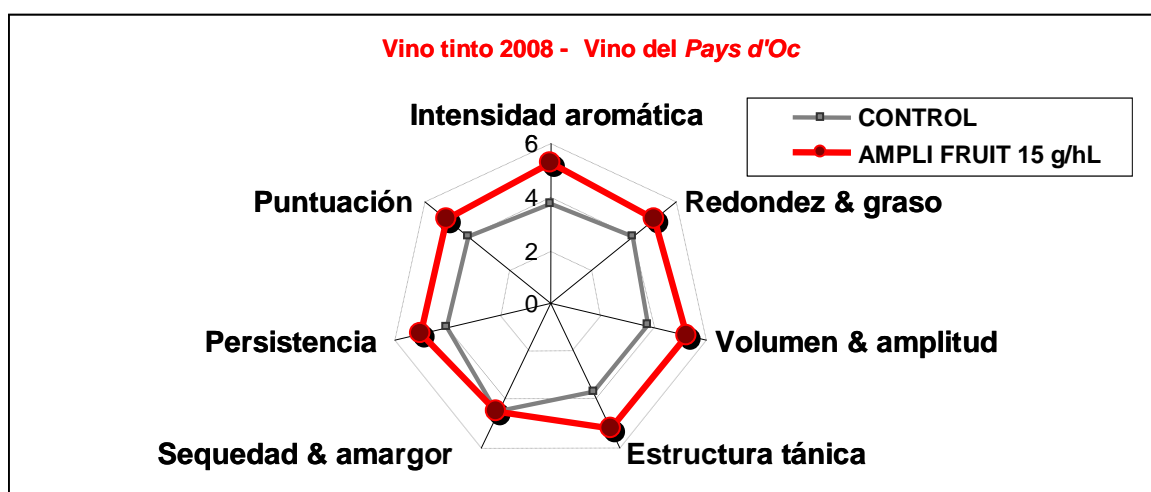
AMPLI FRUIT

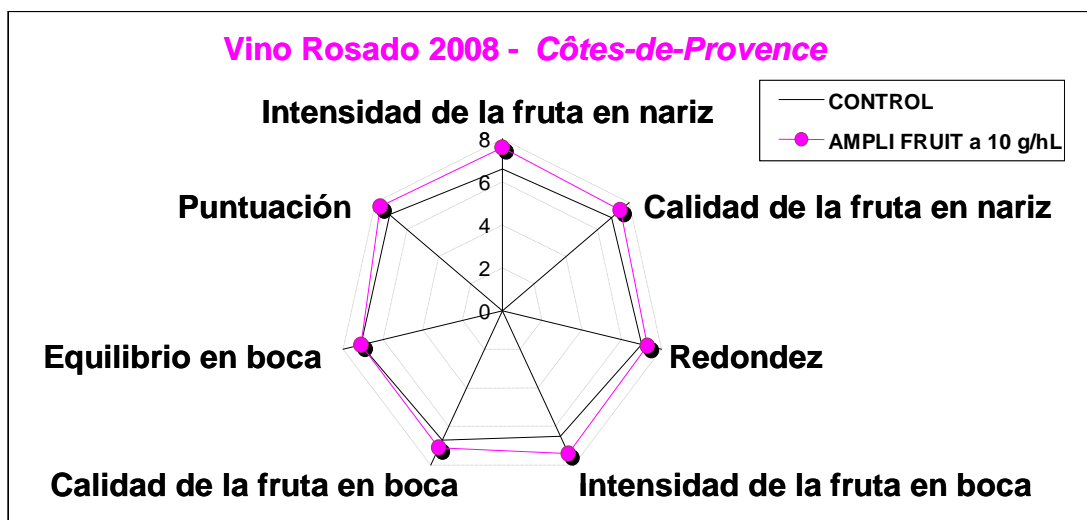
REVALORIZACIÓN DE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL VINO

DESTACA EL FRESCOR Y EL AFRUTADO,
PROPORCIONANDO REDONDEZ AL VINO

CARACTERÍSTICAS - PROPIEDADES

- ◆ **AMPLI FRUIT** es el resultado de una mezcla sinérgica de derivados de las levaduras, cuidadosamente seleccionados, y de un toque de taninos condensados altamente cualitativos.
- ◆ Estos derivados de las levaduras, gracias a los compuestos que liberan en el vino, poseen unas propiedades enológicas remarcables:
 - Favorecen la expresión aromática del vino, preservándola. Los aromas, más estables, se expresan con una mayor intensidad y persistencia, tanto en nariz como en boca.
 - Por otro lado, destacan el afrutado natural del vino, más intenso y con una expresión más franca.
 - Gracias a los polisacáridos y manoproteínas que ceden al vino, estos derivados de las levaduras también participan en el equilibrio gustativo: la redondez se ve reforzada, mientras que las sensaciones agresivas son atenuadas.
- ◆ Los taninos condensados, escogidos escrupulosamente y presentes en una cantidad muy pequeña, actúan conjuntamente con los derivados de las levaduras, tanto a nivel del afrutado, que se preserva y amplifica, como de armonía gustativa.
- ◆ De esta manera **AMPLI FRUIT**, gracias a su composición original y a sus prestaciones, contribuye a:
 - Destacar el frescor y el afrutado del vino.
 - Reforzar la redondez y la amplitud del vino.
 - Disminuir las sensaciones de astringencia y sequedad en boca.
 - En definitiva, revaloriza y preserva la calidad del vino.





APLICACIONES

- ◆ **AMPLI FRUIT** se utiliza en la elaboración de vinos tintos y rosados.
- ◆ **AMPLI FRUIT** se recomienda para potenciar la expresión afrutada y mejorar el equilibrio gustativo de los vinos de alta gama y de gama media.
- ◆ **AMPLI FRUIT**, gracias a su rápida eficacia (2 semanas, en promedio) es una herramienta privilegiada para los vinos de puesta rápida en el mercado.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosificación :

Durante la elaboración de :

- ◆ Vinos rosados : 5g/hL a 10g/hL
- ◆ Vinos tintos : 10g/hL a 15g/hL

Para un uso precoz, al inicio de la vinificación, las dosis deberán aumentarse de 5 a 10 g/hL.

Modo de empleo :

- ◆ Dispersar **AMPLI FRUIT** en 10 veces su peso de agua.
- ◆ Adicionar al volumen a tratar.
- ◆ Homogeneizar.
- ◆ Si es posible, realizar un batonage una vez a la semana, para una acción más rápida.
- ◆ Degustar regularmente para determinar el momento óptimo de trasiego.
- ◆ Dejar reposar el vino de 1 a 2 semanas como mínimo, antes de embotellar.

LEGISLACIÓN

- ◆ **AMPLI FRUIT** está compuesto por derivados de levadura y taninos enológicos.
- ◆ Utilizar respetando la legislación vigente.
- ◆ La dosis máxima legal en el seno de la Unión Europea es de : 50g/hL

PRESENTACIONES

- ◆ Presentación: polvo – Envase de 1 kg – Caja de 20 x 1 kg

CALIDAD – SEGURIDAD - ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **AMPLI FRUIT**, 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 FRUIT** no comporta ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

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

REFERENCIAS

- ◆ Informe interno de ensayos *Martin Vialatte Enologie 2007-2009*: Informes de degustaciones, síntesis de los ensayos a escala industrial.
- ◆ Chalier, P., Angot, B., Delteil, D., Doco, T., Gunata, Z. (2007) Interactions between aroma compounds and whole mannoprotein isolated from *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Food Chemistry* 100: 22-30.
- ◆ Comuzzo, P., Tat, L., Tonizzo, A., Battistutta, F. (2006) Yeast derivatives (extracts and autolysates) in winemaking: Release of volatile compounds and effects on wine aroma volatility. *Food Chemistry* 99: 217-230.
- ◆ Escot, S., Feuillat, M., Julien, A., Charpentier, C. (2002) Libération de polysaccharides d'intérêt par les levures oenologiques - Interactions de ces polysaccharides avec les polyphénols du vin. *Vinidea.net Wine Internet Technical Journal* 2: 1-7.