

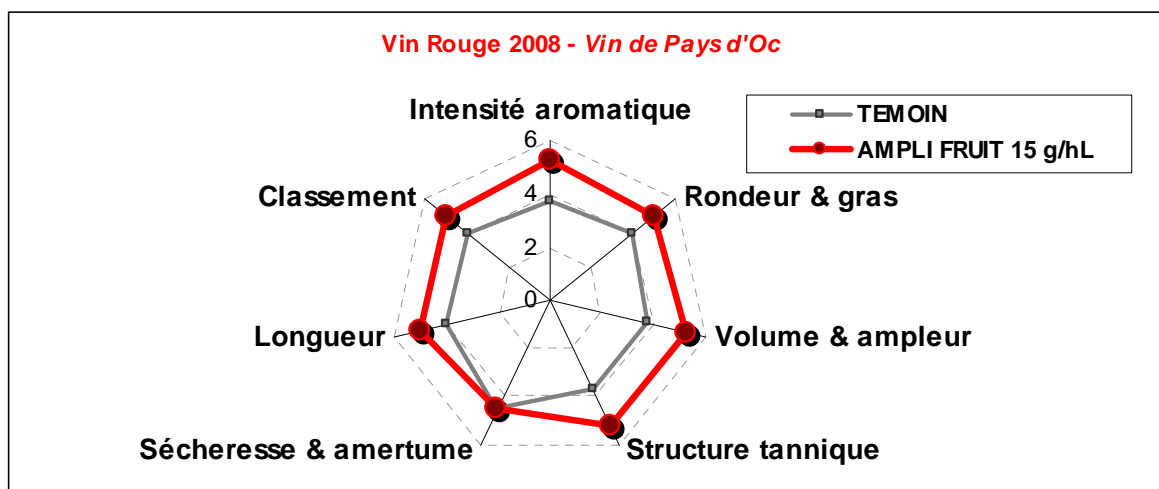
AMPLI FRUIT

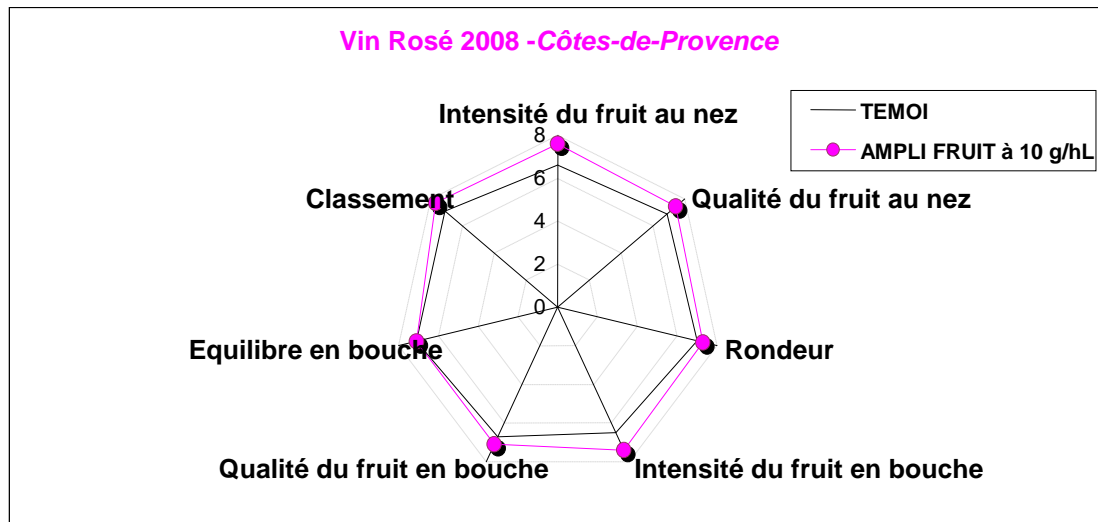
VALORISATION DE LA QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES VINS :

SOULIGNE LA FRAICHEUR ET LE FRUITE
TOUT EN CONFERANT DE LA RONDEUR

CARACTERISTIQUES - PROPRIETES

- ◆ **AMPLI FRUIT** est la résultante d'une association synergique de dérivés de levures soigneusement sélectionnés et d'une touche de tanins condensés hautement qualitatifs.
- ◆ Ces dérivés de levures, grâce aux composés qu'ils libèrent dans le vin, ont des propriétés œnologiques remarquables :
 - Ils favorisent l'expression aromatique des vins en la préservant. Les arômes, effectivement plus stables, s'expriment avec plus de puissance et de persistance, à la fois en nez et en bouche.
 - Par ailleurs, ils soulignent le fruité naturel du vin, plus intense et s'exprimant avec plus de franchise.
 - De par les polysaccharides et les mannoprotéines qu'ils cèdent au vin, ces dérivés de levures concourent également à son équilibre gustatif : la rondeur est renforcée, les sensations agressives sont atténuées.
- ◆ Les tanins condensés, scrupuleusement choisis et dosés en très faible quantité, agissent de concert avec les dérivés de levures, tant au niveau du fruité, amplifié et préservé, que de l'harmonie gustative.
- ◆ Ainsi **AMPLI FRUIT**, de par sa composition originale et performante, contribue-il à :
 - souligner la fraîcheur et le fruité des vins
 - renforcer la rondeur et l'amplitude
 - diminuer les sensations d'astringence et de sécheresse en bouche
 - enfin, tout simplement à valoriser et préserver les qualités des vins





APPLICATIONS

- ◆ **AMPLI FRUIT** s'utilise dans le cadre de l'élaboration des vins rouges et rosés.
- ◆ **AMPLI FRUIT** est recommandé pour potentialiser l'expression fruitée et parfaire l'équilibre gustatif des vins cœur de gamme et haut de gamme.
- ◆ **AMPLI FRUIT** de part son efficacité rapide (2 semaines en moyenne) est un outil privilégié pour des vins de mise en marché précoce.

DOSES ET MODE D'EMPLOI

Dose d'emploi :

Dans le cadre de l'élaboration :

- ◆ Des vins rosés : 5g/hL - 10g/hL
- ◆ Des vins rouges : 10g/hL - 15g/hL

Pour des emplois très précoces, réalisés en début de vinification, les doses d'emploi seront majorées de 5g/hL à 10g/hL.

Mode d'emploi :

- ◆ Disperser **AMPLI FRUIT** dans 10 fois son poids d'eau.
- ◆ Incorporer au volume à traiter.
- ◆ Bien homogénéiser.
- ◆ Bâtonner si possible, pour une action plus rapide, une fois par semaine.
- ◆ Déguster régulièrement pour déterminer le moment optimal de soutirage.
- ◆ Laisser le vin se reposer 1 à 2 semaines minimum avant la mise en bouteille.

LEGISLATION

- ◆ **AMPLI FRUIT** est composé de dérivés de levures et de tanins œnologiques
- ◆ Utilisation suivant la législation en vigueur
- ◆ Dose maximale légale au sein de l'Union Européenne : 50g/hL

CONDITIONNEMENT

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

QUALITE – SECURITE - ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **AMPLI FRUIT**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **AMPLI FRUIT** 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, frais et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

REFERENCES

- ◆ Rapport interne d'essais Martin Vialatte Œnologie 2007-2009 : Rapports de dégustations, synthèses des essais industriels.
- ◆ 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 œnologiques - Interactions de ces polysaccharides avec les polyphénols du vin. *Vinidea.net Wine Internet Technical Journal* 2: 1-7.