

FINE PERLE

**Mezcla de taninos y productos obtenidos de las levaduras
MEJORA LA ESPUMABILIDAD Y EL EQUILIBRIO EN BOCA**

CARACTERÍSTICAS - PROPIEDADES

- ◆ **FINE PERLE** es una mezcla específica de productos de las levaduras y de taninos, indicada para la revalorización organoléptica de los vinos espumosos elaborados según el método de *cuve close*, o también llamado método *Charmat*.
- ◆ **FINE PERLE** es el resultado de los trabajos de investigación específica sobre las características espumantes llevadas a cabo en colaboración con la Facultad de Enología de Tarragona, en Cataluña (España).
- ◆ **FINE PERLE** participa también en la frescura y el equilibrio en boca de los vinos espumosos elaborados por el método de *cuve close*:
 - la fracción de productos de las levaduras (levaduras inactivas específicas, cortezas de levadura) libera compuestos (polisacáridos de la pared, aminoácidos) que resaltan las sensaciones de redondez y preservan la frescura aromática.
 - la fracción tánica (taninos gálicos y proantocianídicos) mejora la clarificación, participa en el brillo y preserva de la oxidación, mejorando el equilibrio en boca.
- ◆ **FINE PERLE** está especialmente indicado para los vinos espumosos elaborados por el método de *cuve close*, gracias a su rápida eficacia (alternativa a una crianza larga), y a sus remarcables propiedades a nivel de espumabilidad y equilibrio en boca.

DOSIFICACIÓN

- ◆ **Toma de espuma** : 6 -15g/hL

MODO DE EMPLEO

- ◆ Dispersar **FINE PERLE** en 10 veces su peso en agua.
- ◆ La dispersión es inmediata, pero el producto sólo es parcialmente soluble.
- ◆ Adicionar al vino base en el momento de la adición del pie de cuba. Llevar a cabo un remontado de homogeneización.



**STATION
GENOTECHNIQUE
de CHAMPAGNE**

LEGISLACIÓN

- ◆ **FINE PERLE** está compuesto por levaduras inactivas y cortezas de levadura.
- ◆ Utilizar conforme a la legislación vigente.
- ◆ Dosis máxima legal de **FINE PERLE** : 66 g/hL

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 1 kg

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **FINE PERLE** permite la trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario) del producto.
- ◆ Seguridad – entorno : la manipulación de **FINE PERLE** no representa ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

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