

AMPLI FRUIT

**Derivados de levaduras y taninos condensados
para preservar la calidad organoléptica del vino**

CARACTERÍSTICAS

AMPLI FRUIT es el resultado de una asociación sinérgica de derivados de levaduras cuidadosamente seleccionadas y un toque de taninos condensados de alta calidad.

Estos derivados de levaduras, gracias a los compuestos que liberan al medio, poseen unas propiedades enológicas remarcables que permiten una mayor expresión aromática.

Por otro lado, **AMPLI FRUIT** pone de manifiesto el afrutado natural, con una mayor intensidad y franqueza.

Gracias a los polisacáridos y manoproteínas liberados, los derivados de levaduras también contribuyen al equilibrio gustativo: las sensaciones agresivas se atenúan, permitiendo revelar la redondez del vino.

Los taninos condensados, minuciosamente seleccionados y a una concentración muy baja, actúan junto a los derivados de levaduras para preservar el nivel de afrutado y la armonía gustativa.

AMPLI FRUIT, gracias a su rápida eficacia (2 semanas en promedio), es una herramienta privilegiada para aquellos vinos de comercialización temprana.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Resalta la frescura y el afrutado.
- Proporciona redondez y amplitud.
- Disminuye las sensaciones de astringencia y sequedad en boca.
- Revaloriza y preserva la calidad del vino.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos tintos y rosados.

DOSIS

Dosis recomendada: 5 a 15 g/hL (para tintos: 10 a 15 g/hL; para rosados: 5 a 10 g/hL).

Para un uso muy precoz, al inicio de la vinificación, las dosis se incrementarán de 5 a 10 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar en 10 veces su peso de agua. Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Degustar regularmente para determinar el momento óptimo de trasiego.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg

CONSERVACIÓN

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

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.