

SAVOURY ROUGE

NA VYLEPŠENIE ORGANOLEPTICKEJ ŠTRUKTÚRY A STABILITY ČERVENÉHO VÍNA

Vlastnosti :

SAVOURY je moderný stabilizátor vína, vyrobený na princípoch súčasnej vedy a výskumu .Využíva účinku prírodných zložiek, obzvlášť polysacharidov a manoproteínov. V priebehu niekoľkých rokov tieto výskumy potvrdili pozitívne výsledky týchto zložiek na chuť a stabilitu vína . Je správne vedieť , že tieto prírodné komponenty sú pre víno prirodzené a čiastočne sa objavujú už počas kvasenia , čiastočne počas zretia vína .

Zloženie a charakteristika SAVOURY ROUGE : Špeciálne selektované bunkové steny , hydrolytický a kondenzovaný tanín

SAVOURY ROUGE pozitívne ovplyvňuje výsledný komplex chuti a stability vína, vďaka obsahu polysacharidov a manoproteínov . Navyac obsahuje kondenzovaný tanín, ktorý stabilizuje farbu a antokyany , obsiahnuté v červenom víne . Vedľa fenolovej stability pozitívne ovplyvňuje i stabilitu proteínov a stabilitu vína voči kryštalickým zákalom. Zabraňuje taktiež riziku možného vzniku zápachu po síre .

Dávkovanie : 20 – 50 g/ hl odpovedajúce typu vína , kontaktnému času a teplote

Návod na použitie : SAVOURY ROUGE sa používa k ošetrovaniu hotového vína , v období 2-3 mesiacov pred fľašovaním. Doporučujeme dispergovať SAVOURY ROUGE v teplej vode (max 50°C) a v hygienicky čistej nádobe. Po niekoľkých minútach premiešajte roztok a vmiešajte ho do vína , ktoré sa bude ošetrovať. Doporučuje sa taktiež pravidelné premiešavanie počas liečebnej periódy, ktorá môže trvať niekoľko týždňov až niekoľko mesiacov. Doporučuje sa nechať pôsobiť Savoury vo víne 2-3 mesiace pred fľašovaním, pre dosiahnutie absolútnej stability. Na konci liečebnej periódy vyčkajte na usadenie .

Balenie : 1 kg