

## SAVOURY SOFT

NA VYLEPŠENIE ORGANOLEPTICKEJ ŠTRUKTÚRY A STABILITY, NA VŠETKY TYPY VÍN

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 SOFT : Špeciálne selektované bunkové steny , Pektolitickej enzým s druhotnou aktivitou Beta- glucanase .

Zabraňuje riziku možného vzniku zápachu síry a môže pomôcť ju odstrániť i v prípade, že víno už po síre zapácha . Savoury soft obsahuje enzým , extrahujúci manoproteíny z vína počas zretia vína. Prítomnosť manoproteínov vo víne pozitívne ovplyvňuje mikrobiologickú a fyzikálno-chemickú stabilitu vína a znižuje riziko vyzrážania vinanov.

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

Návod na použitie : SAVOURY SOFT sa používa k ošetrovaniu hotového vína , v období 2-3 mesiacov pred fľašovaním. Doporučujeme dispergovať SAVOURY SOFT v teplej vode ( max 50°C) a v hygienicky čistej nádobe. Po niekoľkých minútach premiešajte roztok a vmiešajte 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 vyčkejte na usadenie .

Balenie : 1 kg