



enotext

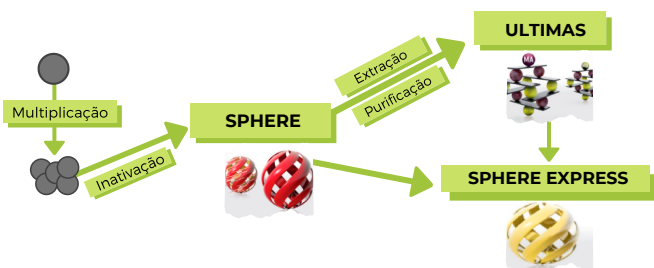
SPHERE BLANC OU ROUGE: MÍNIMO DE 8 SEMANAS

SPHERE EXPRESS: MÍNIMO DE 2 SEMANAS

ULTIMAS: IMEDIATO

# A FINAMENTO

## DERIVADOS DE LEVEDURAS



A extraordinária riqueza na constituição das leveduras permite-nos usá-las em todas as fases da elaboração de um vinho, incluindo no seu engarrafamento.

A imagem mostra que, para além da levedura inativa utilizada em batonnage, podemos depois efetuar uma extração e purificação de manoproteínas que podem ser utilizadas diretamente **ULTIMAS** ou em conjunto com a levedura inativa **SPHERE EXPRESS** acelerando o processo de batonnage. A selecção de uma levedura específica, assim como as formas de inativação, purificação e extração complexas, permitem-nos obter produtos diferentes para resultados diferentes.



## AINDA SOBRE BATONNAGE SPHERE EXPRESS

A **SPHERE EXPRESS** é uma formulação rica em leveduras inativas e manoproteínas livres. A sua granulometria favorece uma grande superfície de contacto entre o vinho e os constituintes úteis da levedura. Com frações de levedura muito ativas, a **SPHERE EXPRESS** permite assim amplificar muito rapidamente as perceções de redondez, amplitude e comprimento em boca.

A ausência de atividades sulfiteorredutases garantem a sua neutralidade de odores sulfurosos ditos de redução.

## SEM TEMPO PARA BATONNAGE ULTIMA FRESH ULTIMA SOFT

Manoproteína de dissolução total em vinho, com efeito imediato para afinação antes do engarrafamento. Participa no prolongamento da duração do final de boca, reduzindo o sabor amargo, para um equilíbrio gustativo ideal. A **ULTIMA FRESH** permite valorizar a frescura gustativa dos vinhos

### Uma preparação de manoproteínas específicas

Especificidade de **ultima Fresh** ■ ULTIMA Fresh a 5 g/hL ■ Manoproteína não específica a 5 g/hL

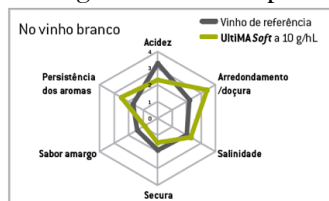


ULTIMA Fresh é uma formulação específica, selecionada pela sua ação particular no equilíbrio. Comparativamente a outras manoproteínas, ela participa sobretudo na redução do sabor amargo e na harmonia entre álcool/taninos/acidez/doçura.

A **ULTIMA SOFT** contribui para a melhoria do equilíbrio coloidal dos vinhos e para o prolongamento e duração do final de boca.

A sua tendência para contribuir para a salinidade dos vinhos e sua ação coloidal, conferem um impacto sensorial muito interessante, quer se trate de vinho branco ou vinho tinto.

Os nossos ensaios demonstram que a **ULTIMA SOFT**, em doses reduzidas, permite deslocar o equilíbrio da acidez e secura para o arredondamento, aumentando a doçura e a persistência aromática. No entanto, o aroma e o caráter do vinho mantêm-se salvaguardados e respeitados.



Resultados de análise sensorial em vinhos de ensaio - vinho branco - Gras plant



Resultados de análise sensorial em vinhos de ensaio - vinho tinto - Côtes du Rhône

## NÃO ESQUECER... GOMAS ARÁBICAS

A **ENOTEXT** dispõe ainda de duas gomas arábicas de excelência: **INO GUM 300** - A goma arábica utilizada resulta da goma Kordofan filtrada e sulfitada, proveniente da Acácia Verek sendo bastante eficaz em doses baixas como agente de prevenção de precipitações corantes e tartáricas e casses cúprica e férricas.

**FLASHGUM R LIQUIDE** - Goma arábica proveniente da Acácia Seyal. Os polissacáridos 100% naturais permitem uma diminuição da adstringência e um aumento da sensação de volume e de redondez em boca sem alteração aromática.