

K DOKONALOSTI ČERVENÝCH VÍN

Jedinečné vlastnosti mannoproteinů kvasinkového původu ve **Final touch**[®] **GUSTO** přispívají k optimalizaci třísloninové struktury červených vín. Obsahují specifické komponenty, které se vážou na třísloniny, zlepšují texturu, zaoblují chuť a snižují svíravost. **Final touch GUSTO** rovněž zvyšuje aromatickou intenzitu.

APLIKACE

Final touch GUSTO působí okamžitě a jeho účinky jsou dlouhodobé.

- ◆ U červených vín zlepšuje kvalitu tříslonin a celkovou rovnováhu vína.
- ◆ U vín NoLow může ve spojení s **Final touch POP** zvýšit objem a kulatost, což umožňuje snížit množství přidaného cukru a snižuje vnímanou svíravost.

Mannoproteiny přispívají také ke stabilizaci vůči vinnému kameni. Jsou nutné laboratorní testy stability.

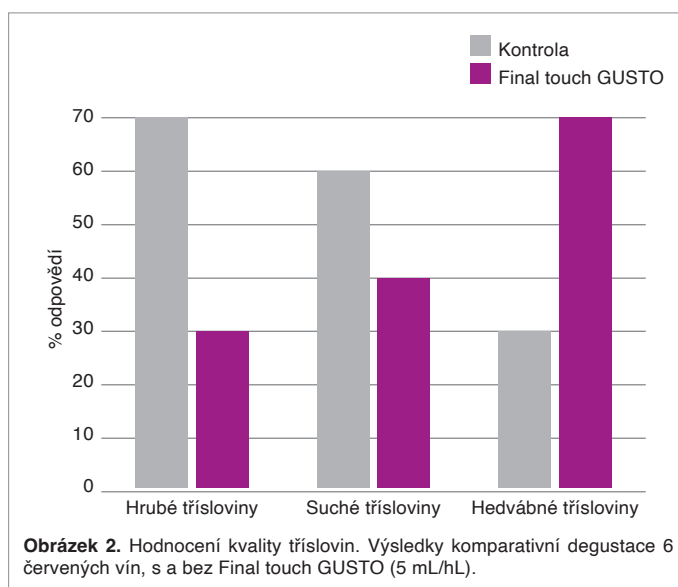
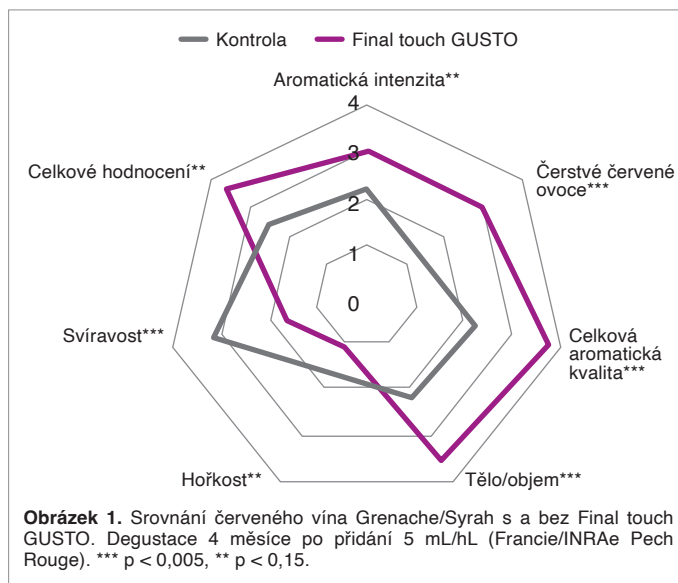
POUŽITÍ A DÁVKOVÁNÍ

- ◆ **Final touch GUSTO** je rozpustný a lze jej přímo přidat do vína nebo NoLow vín po dealkoholizaci v dávce 10-40 mL/hL.
- ◆ Lze použít v synergii s **Final touch POP** a **Final touch TONIC**.
- ◆ **Final touch GUSTO** je kompatibilní s většinou běžně používaných enologických aditiv. Seznam kompatibilit je k dispozici na požádání.

SLOŽENÍ, BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Final touch GUSTO je specifická frakce mannoproteinů extrahovaných z kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*:

- ◆ Kapalná forma
- ◆ Balení v 1L kanystrech
- ◆ Obsahuje siřičitany ($\geq 1,5$ g/L)
- ◆ Skladovat v suchu (10-15 °C).
Po otevření skladovat mezi 5–10 °C a spotřebovat do 4 týdnů.



Speciální péče byla věnována tomu, aby všechny zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.