

PARA ELABORAR VINOS TINTOS PERFECTOS

Las propiedades únicas de las manoproteínas derivadas de la levadura presentes en **Final touch**[®] **GUSTO** ayudan a optimizar la estructura tánica de los vinos tintos. Contienen componentes específicos que se unen a los taninos, mejorando la textura, redondeando el paladar y reduciendo la astringencia. **Final touch GUSTO** también potencia la intensidad aromática.

APLICACIÓN

Final touch GUSTO actúa al instante y sus beneficios son duraderos.

- ◆ En los vinos tintos, mejora la calidad de los taninos y el equilibrio general.
- ◆ En vinos sin alcohol y con bajo contenido alcohólico (NoLow), en combinación con **Final touch POP**, puede ayudar a reforzar el volumen y la redondez, lo que permite reducir el azúcar añadido y disminuir la astringencia percibida.

Las manoproteínas de **Final touch GUSTO** también contribuyen a la estabilización del tartrato. No obstante, es necesario realizar previamente pruebas de estabilidad en laboratorio.

USO Y DOSIFICACIÓN

- ◆ **Final touch GUSTO** es soluble y, por lo tanto, se puede añadir directamente al vino o a los vinos NoLow después de la desalcoholización, a razón de 10-40 mL/hL.
- ◆ **Final touch GUSTO** se puede utilizar de forma sinérgica con **Final touch POP** y **Final touch TONIC**.
- ◆ **Final touch GUSTO** conserva sus propiedades y funciona en perfecta sinergia con los aditivos más utilizados. Hay una lista de compatibilidad disponible bajo pedido.

COMPOSICIÓN, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Final touch GUSTO es una fracción específica de manoproteínas extraídas de levaduras *Saccharomyces cerevisiae*:

- ◆ Forma líquida.
- ◆ Envasado en recipientes de 1 L.
- ◆ Contiene sulfitos ($\geq 1,5$ g/L).
- ◆ Almacenar en un lugar seco (10-15 °C). Una vez abierto, conservar entre 5 y 10 °C y utilizar en un plazo de 4 semanas.

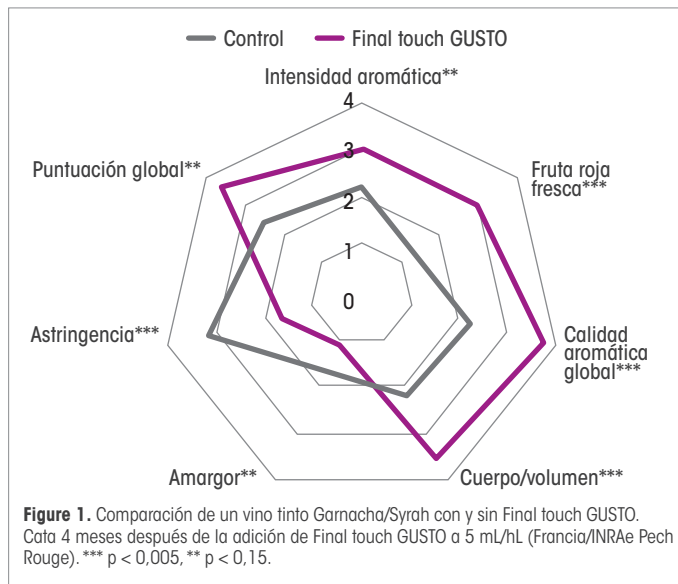


Figure 1. Comparación de un vino tinto Garnacha/Syrah con y sin Final touch GUSTO. Cata 4 meses después de la adición de Final touch GUSTO a 5 mL/hL (Francia/INRAe Pech Rouge). *** $p < 0,005$, ** $p < 0,15$.

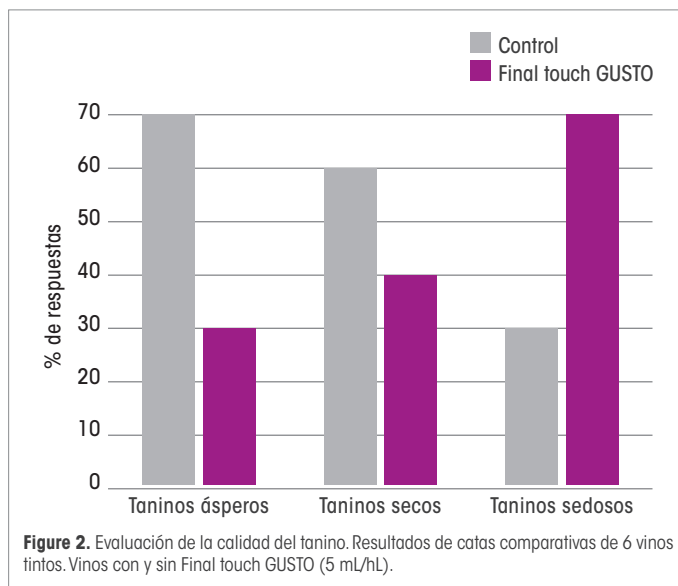


Figure 2. Evaluación de la calidad del tanino. Resultados de catas comparativas de 6 vinos tintos. Vinos con y sin Final touch GUSTO (5 mL/hL).

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.