

## POUR ATTEINDRE LA PERFECTION DES VINS ROUGES

Les propriétés uniques des mannoprotéines d'origine levurienne de **Final touch**<sup>®</sup> **GUSTO** contribuent à optimiser la structure tannique des vins rouges. Elles contiennent des composants spécifiques qui se lient aux tanins, améliorant la texture, arrondissant la bouche et gommant l'astringence des vins. **Final touch GUSTO** contribue également à accentuer l'intensité aromatique des vins.

### APPLICATION

**Final touch GUSTO** agit instantanément et ses bénéfices sont persistants à long terme.

- ◆ Dans les vins rouges, il améliore la qualité des tanins et l'équilibre des vins.
- ◆ Dans les vins NoLow, en combinaison avec **Final touch POP**, il peut aider à renforcer le volume et la rondeur en bouche, permettant de réduire la quantité de sucre ajouté et réduire la sensation d'astringence.

Les mannoprotéines de **Final touch GUSTO** contribuent à la stabilisation tartrique des vins. Néanmoins, des tests de stabilisation en laboratoire doivent être réalisés préalablement.

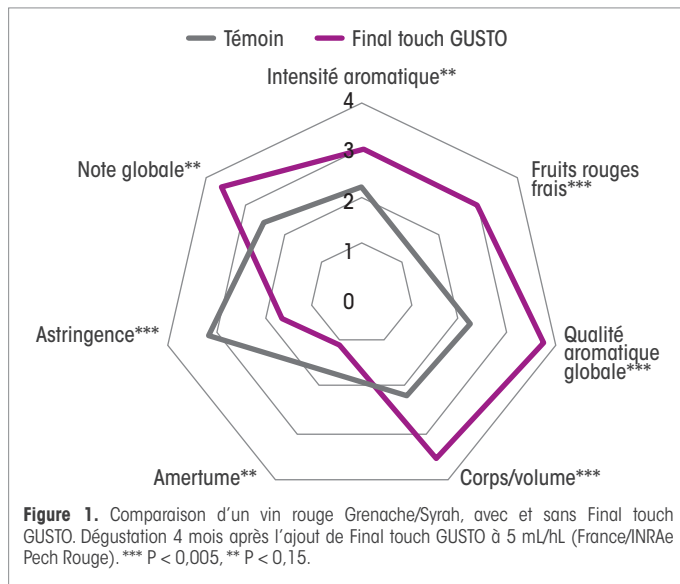
### UTILISATION ET DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Final touch GUSTO** est soluble, il peut donc être directement ajouté au vin ou NoLow après désalcoolisation, entre 10 et 40 mL/hL.
- ◆ **Final touch GUSTO** peut s'utiliser en synergie avec **Final touch POP** et **Final touch TONIC**.
- ◆ **Final touch GUSTO** conserve ses propriétés et fonctionne en parfaite synergie avec la plupart des additifs habituellement utilisés. Une liste de compatibilités est disponible sur demande.

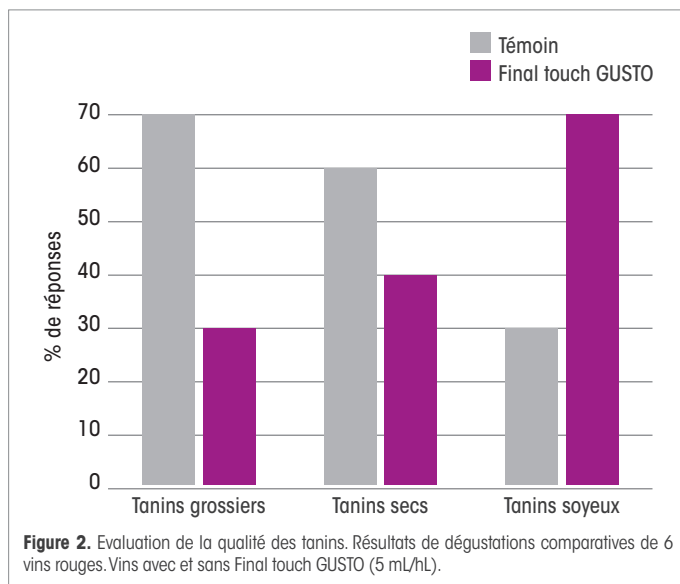
### COMPOSITION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

**Final touch GUSTO** est une fraction spécifique de mannoprotéines extraites de levures *Saccharomyces cerevisiae* :

- ◆ Sous forme liquide
- ◆ Conditionnée en bidons de 1L
- ◆ Contient des sulfites ( $\geq 1,5$  g/L)
- ◆ À conserver dans un endroit sec (10 -15 °C).  
Un bidon ouvert doit être conservé entre 5 et 10 °C et utilisé dans les 4 semaines.



**Figure 1.** Comparaison d'un vin rouge Grenache/Syrah, avec et sans Final touch GUSTO. Dégustation 4 mois après l'ajout de Final touch GUSTO à 5 mL/hL (France/INRAe Pech Rouge).\*\*\* P < 0,005, \*\* P < 0,15.



**Figure 2.** Evaluation de la qualité des tanins. Résultats de dégustations comparatives de 6 vins rouges. Vins avec et sans Final touch GUSTO (5 mL/hL).

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.