

PARA ATINGIR A PERFEIÇÃO DOS VINHOS TINTOS

As propriedades alcançar das manoproteínas derivadas de leveduras de **Final touch**[®] **GUSTO** contribuem para otimizar a estrutura tânica dos vinhos tintos. Contêm componentes específicos que se ligam aos taninos, melhorando a textura, arredondando a boca e reduzindo a adstringência. **Final touch GUSTO** também intensifica a expressão aromática.

APLICAÇÃO

Atua de forma imediata e os seus efeitos são duradouros.

- ◆ Em vinhos tintos, melhora a suavidade e o equilíbrio geral.
- ◆ Em vinhos NoLow, combinado com **Final touch POP**, pode ajudar a reforçar o volume e redondez, permitindo reduzir o açúcar adicionado e a sensação de adstringência.

As manoproteínas **Final touch GUSTO** também contribuem para a estabilização tartárica. Testes laboratoriais de estabilidade têm de ser previamente realizados.

UTILIZAÇÃO E DOSE

- ◆ **Final touch GUSTO** é solúvel e, pode ser adicionado diretamente ao vinho ou ao NoLow após a desalcoholização na dose de 10-40 mL/hL.
- ◆ Pode ser usado sinergeticamente com **Final touch POP** e **Final touch TONIC**.
- ◆ **Final touch GUSTO** retém as suas propriedades intrínsecas e trabalha em sinergia perfeita com os produtos enológicos mais utilizados. Uma lista de compatibilidades está disponível através de pedido.

COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

Final touch GUSTO é uma fração específica de manoproteínas extraídas de *Saccharomyces cerevisiae*:

- ◆ Forma líquida
- ◆ Embalagem de 1 L
- ◆ Contém sulfitos ($\geq 1,5$ g/L)
- ◆ Conservar em local seco (10–15 °C). Após abertura, manter entre 5 e 10 °C e utilizar no prazo de 4 semanas.

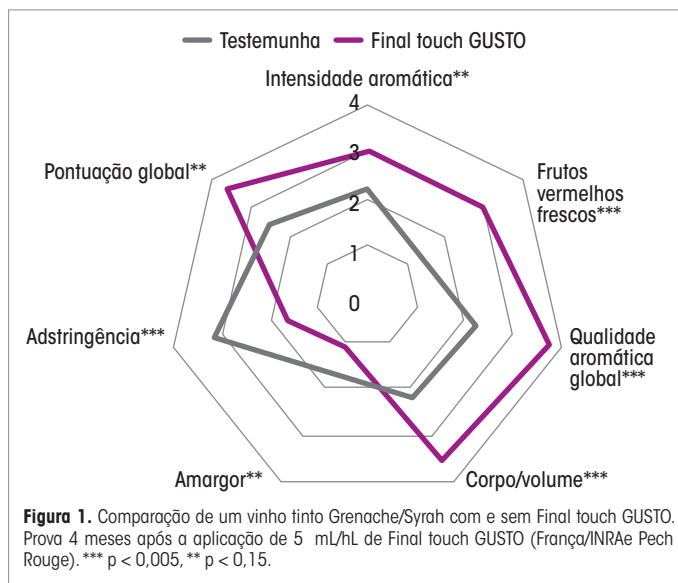


Figura 1. Comparação de um vinho tinto Grenache/Syrah com e sem Final touch GUSTO. Prova 4 meses após a aplicação de 5 mL/hL de Final touch GUSTO (França/INRAe Pech Rouge). *** p < 0,005, ** p < 0,15.

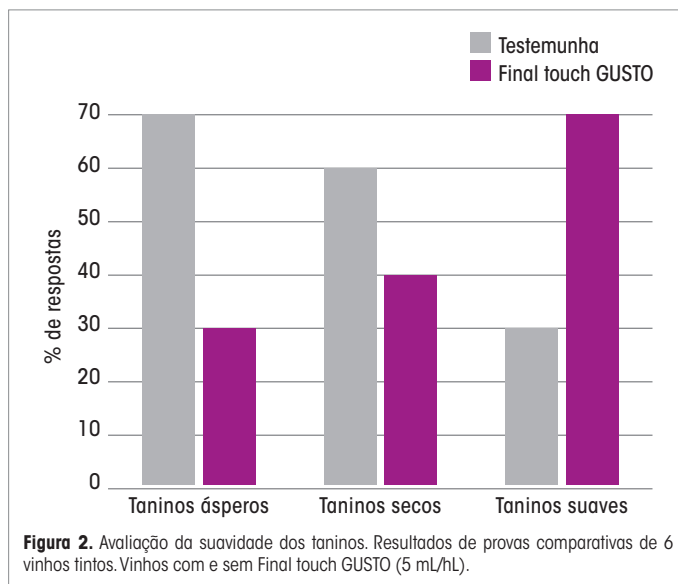


Figura 2. Avaliação da suavidade dos taninos. Resultados de provas comparativas de 6 vinhos tintos. Vinhos com e sem Final touch GUSTO (5 mL/hL).

Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.