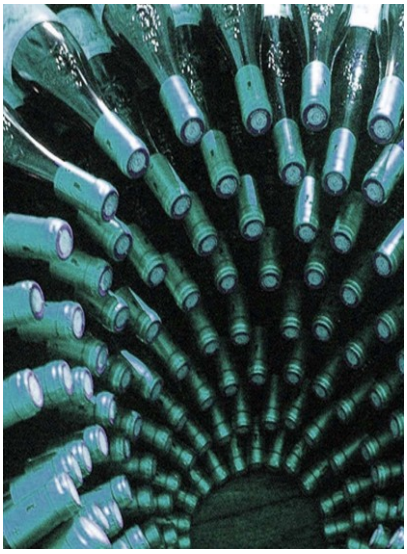
AMPLI FRESH

Derivato di lievito specifico che esalta le qualità sensoriali dei vini, migliora l'espressione aromatica e gustativa



-- PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE --

* **AMPLI FRESH** è il risultato di un'associazione sinergica di frazioni di lievito accuratamente selezionate ed enzimi pectolitici specifici, che ottimizzano le qualità sensoriali di vini bianchi e rosati.

--- APPLICAZIONI ---

I composti rilasciati da questo specifico derivato di lievito (**polisaccaridi parietali, aminoacidi e glutatione**) hanno alcune particolari proprietà enologiche:

- migliorano l'equilibrio gustativo, esaltando il volume e la morbidezza al palato dei vini
- proteggono l'aroma e il colore dall'ossidazione e dall'invecchiamento atipico

Le pectinasi specifiche agiscono sulle parti solide dell'uva incrementando l'estrazione dei **precursori aromatici** e contribuendo allo sviluppo della complessità organolettica.

AMPLI FRESH

--- DOSI D'IMPIEGO ---

Per la produzione di vini bianchi e rosati: 20–30 g/hl al riempimento della vasca di fermentazione

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Dissolvere **AMPLI FRESH** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso
- Aggiungere al volume da trattare
- Mescolare accuratamente

--- LEGISLAZIONE ---

AMPLI FRESH è costituito da derivato di lievito e enzimi pectolitici.
Dose massima legale: 40 g/hL

--- CONFEZIONI ---

Polvere - sacchetti da 1 kg.

--- CONSERVAZIONE ---

Conservare il prodotto chiuso in luogo fresco, asciutto e esente da odori, al riparo dalla luce. Utilizzare rapidamente una volta aperto.

Prodotto da Danstar, distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse non devono comunque essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.