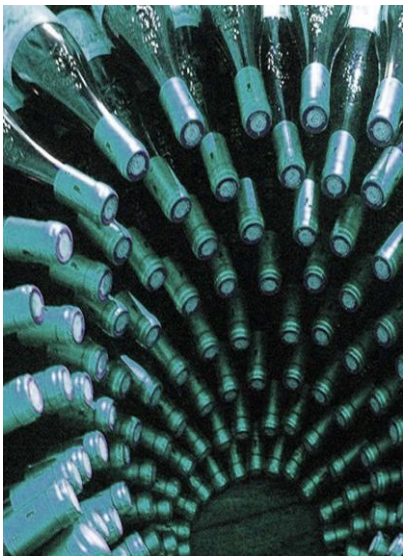
AMPLI FRUIT

Derivato di lievito specifico che migliora le qualità sensoriali nei vini rossi, enfatizzando gli aromi fruttati e apportando rotondità



-- PROPRIETA E CARATTERISTICHE --

AMPLI FRUIT è il risultato di un'associazione sinergica tra uno specifico derivato di lievito ed un enzima pectolitico per l'estrazione dei composti polifenolici e della materia colorante durante la macerazione delle uve rosse.

AMPLI FRUIT è raccomandato per massimizzare l'espressione del fruttato e perfezionare l'equilibrio gustativo in vini di alta gamma e cuore di mercato.

AMPLI FRUIT, grazie alla sua rapida efficacia, è uno strumento utile per l'immissione rapida dei vini sul mercato.

- Grazie ai polisaccaridi e alle mannoproteine che apporta al vino, questo specifico derivato di lievito contribuisce a limitare le sensazioni aggressive date tannini verdi o astringenti.

AMPLI FRUIT, grazie alla sua composizione originale:

- Enfatizza freschezza e fruttato nei vini
- Migliora ampiezza e rotondità
- Riduce le sensazioni di astringenza e secchezza al palato
- Migliora la resa in vino fiore

AMPLI FRUIT

--- DOSI D'IMPIEGO ---

Per la produzione di vini rossi: 20-40 g/hL al riempimento della vasca di fermentazione

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Dissolvere **AMPLI FRUIT** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso
- Aggiungere la soluzione al volume da trattare
- Mescolare accuratamente
- Per accelerare il processo risospendere le fecce, se possibile, una volta alla settimana
- Degustare regolarmente per determinare il momento ottimale per il travaso

---LEGISLAZIONE---

AMPLI FRUIT è costituito da derivato di lievito ed enzima pectolitico.
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.