

# AMPLI

# FRUIT™

Levures inactivées spécifiques pour la valorisation de la qualité organoleptique des vins : souligne la fraîcheur et le fruité tout en conférant la rondeur.



- \* **AMPLI FRUIT** est la résultante d'une association synergique de levures inactivées spécifiques soigneusement sélectionnées et d'une touche de tanins condensés hautement qualitatifs.
- \* Ces levures inactivées spécifiques, grâce aux composés qu'ils libèrent dans le vin, ont des propriétés œnologiques remarquables :
  - Ils favorisent l'expression aromatique des vins en la préservant. Les arômes, effectivement plus stables, s'expriment avec plus de puissance et de persistance, à la fois en nez et en bouche.
  - Par ailleurs, ils soulignent le fruité naturel du vin, plus intense et s'exprimant avec plus de franchise.

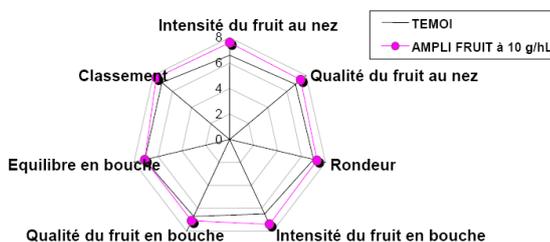
- De par les polysaccharides et les mannoprotéines qu'ils cèdent au vin, ces levures inactivées spécifiques concourent également à son équilibre gustatif : la rondeur est renforcée, les sensations agressives sont atténuées.

Les tanins condensés, scrupuleusement choisis et dosés en très faible quantité, agissent de concert avec les dérivés de levures, tant au niveau du fruité, amplifié et préservé, que de l'harmonie gustative.

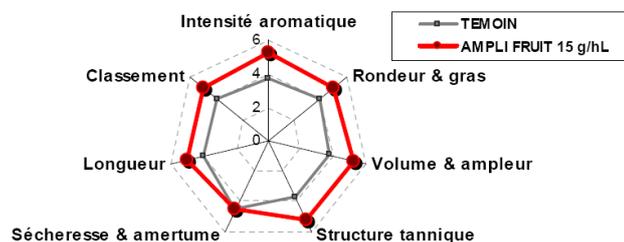
Ainsi **AMPLI FRUIT**, de par sa composition originale et performante, contribue à :

- souligner la fraîcheur et le fruité des vins,
- renforcer la rondeur et l'amplitude,
- diminuer les sensations d'astringence et de sécheresse en bouche,
- enfin, tout simplement à valoriser et préserver les qualités des vins.

Vin Rosé 2008 - Côtes-de-Provence



Vin Rouge 2008 - Vin de Pays d'Oc



## --- APPLICATIONS ---

AMPLI FRUIT s'utilise dans le cadre de l'élaboration des vins rouges et rosés.

AMPLI FRUIT est recommandé pour potentialiser l'expression fruitée et parfaire l'équilibre gustatif des vins cœur de gamme et haut de gamme.

AMPLI FRUIT de part son efficacité rapide (2 semaines en moyenne) est un outil privilégié pour des vins de mise en marché précoce.

## --- DOSE D'EMPLOI ---

- Elaboration de vins rosés : 5g/hL - 10g/hL
- Elaboration de vins rouges : 10g/hL - 15g/hL

Pour des emplois très précoces, réalisés en début de vinification, les doses d'emploi seront majorées de 5g/hL à 10g/hL.

## --- MODE D'EMPLOI ---

- Disperser AMPLI FRUIT dans 10 fois son poids d'eau.
- Incorporer au volume à traiter.
- Bien homogénéiser.
- Bâtonner si possible, pour une action plus rapide, une fois par semaine.
- Déguster régulièrement pour déterminer le moment optimal de soutirage.
- Laisser le vin se reposer 1 à 2 semaines minimum avant la mise en bouteille.

## --- LEGISLATION ---

AMPLI FRUIT est composé de dérivés de levures et de tanins œnologiques.

Dose maximale légale : 50g/hL

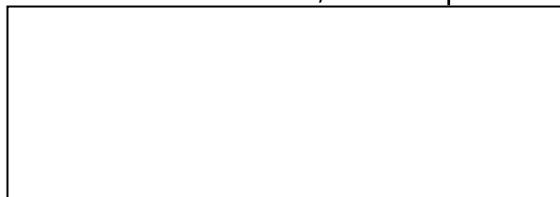
## --- CONDITIONNEMENT ---

Présentation : poudre – Sac de 1kg –

## --- CONDITIONS DE CONSERVATION ---

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Produit de Danstar, distribué par :



*Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.*