

AMPLI SWEET™

LEVURE INACTIVEES SPECIFIQUE pour la valorisation de la qualité organoleptique des vins. Augmente la perception des arômes, les sensations de rondeur et de volume en bouche.



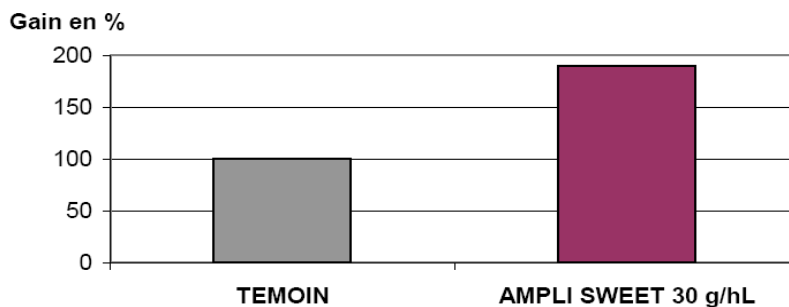
---CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES---

- * AMPLI SWEET est une association synergique de levures inactivées spécifiques et d'enzymes pectolytiques spécifiques, contribuant à la valorisation de qualité organoleptique des vins blancs, rouges et rosés.
- * Les composés libérés par les levures inactivées spécifiques (polysaccharides pariétaux, aminoacides, glutathion) ont des propriétés œnologiques remarquables :

- amélioration de l'équilibre gustatif en soulignant les sensations de rondeur et de volume en bouche,
- diminution de l'amertume,
- préservation des arômes et de la couleur face à l'oxydation et au vieillissement précoce,
- amélioration de la stabilité de la matière colorante des vins rouges et rosés.

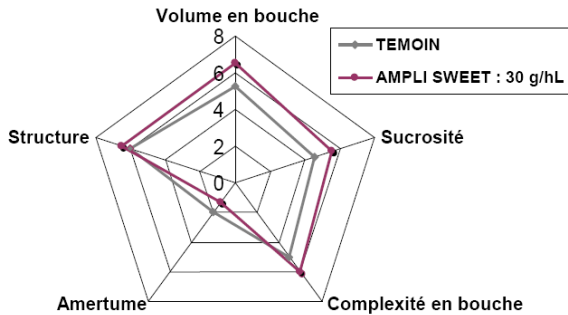
Les pectinases spécifiques complètent de façon originale les propriétés des levures inactivées spécifiques, contribuant au développement de la complexité aromatique et de la longueur en bouche.

Vin rosé 2007 - Languedoc-Roussillon
Polysaccharides Totaux*

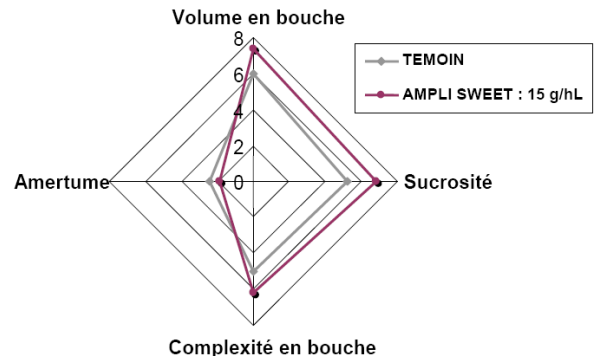


* dosage colorimétrique au phénol sulfurique

Vin rouge 2005
Côtes du Rhône - Assemblage Grenache, Cinsault, Syrah



Vin blanc 2006
Juraçon Sec - Assemblage : Petit et Gros Manseng



--- APPLICATIONS ---

AMPLI SWEET s'utilise pour valoriser le profil organoleptique des vins, tant au niveau de l'expression aromatique que de l'équilibre en bouche.

AMPLI SWEET est recommandé pour :

- des vins déséquilibrés manquant de volume et de longueur en bouche,
- des vins de type Premium, mis précocement sur le marché, pour lesquels l'expression aromatique développée et la rondeur en bouche sont des qualités recherchées,
- des vins blancs et rosés pour la préservation de la couleur et des arômes.

--- DOSE D'EMPLOI ---

- Elaboration de vins blancs et rosés : 10 - 30 g/hL
- Elaboration de vins rouges : 20 - 40 g/hL

--- MODE D'EMPLOI ---

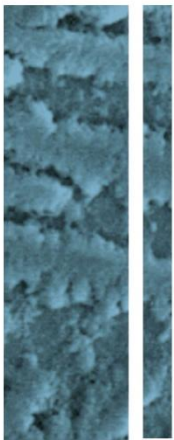
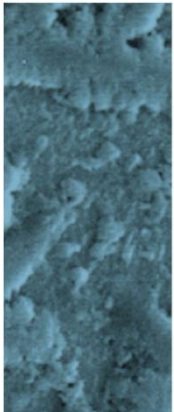
- Disperser AMPLI SWEET dans 10 fois son poids d'eau à 35°C-40°C.
- Agiter et laisser en contact pendant 2 heures : la dispersion est immédiate, mais le produit est partiellement soluble.
- Incorporer au volume à traiter
- Bien homogénéiser.
- Déguster régulièrement pour déterminer le moment optimal de soutirage.

--- LEGISLATION ---

AMPLI SWEET est composé de levures inactivées spécifiques et d'enzymes pectolytiques.

Utilisation suivant la législation en vigueur.

Dose maximale légale : 44 g/hL



AMPLI

SWEET™

--- CONDITIONNEMENT ---

Présentation : poudre – Sac de 1kg.

--- CONDITIONS DE CONSERVATION ---

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur, à une température inférieure à 25°C.
- 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.