

# AMPLI FRUIT

Derivado de levadura específico que mejora las cualidades sensoriales de los vinos tintos, acentuando los aromas frutales y aportando redondez.



## -- PROPIEDADES Y CARACTERISTICAS --

AMPLI FRUIT es el resultado de una combinación sinérgica de un derivado de levadura específico y un enzima pectolítico para la extracción de los compuestos polifenólicos y la materia colorante durante la maceración de las uvas tintas.

AMPLI FRUIT está recomendado para obtener la máxima expresión frutal y perfeccionar el equilibrio gustativo de los vinos de media y alta gama.

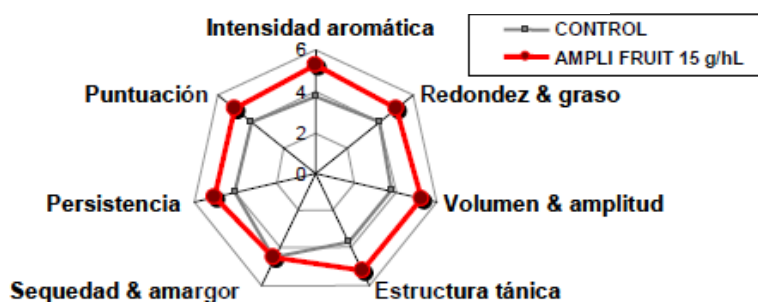
AMPLI FRUIT, gracias a su rápido efecto, es una herramienta muy útil para la rápida comercialización de los vinos.

Gracias a los polisacáridos y manoproteínas que aporta al vino, este específico derivado de levadura contribuye a limitar las sensaciones agresivas que dan los taninos verdes o astringentes.

AMPLI FRUIT, gracias a su composición original, contribuye a:

- destacar el frescor y el afrutado del vino.
- reforzar la redondez y la amplitud del vino.
- disminuir las sensaciones de astringencia y sequedad en boca.
- en definitiva, revaloriza y preserva la calidad del vino.

### Vino tinto – Merlot – Sur de Francia



FRUIT

AMPLI

### --- DOSIS DE EMPLEO ---

Para la producción de vinos tintos: 20-40 g/hL durante el llenado del tanque de fermentación

### --- MODO DE EMPLEO ---

- Disolver **AMPLI FRUIT** en 10 veces su peso de agua.
- Añadir la solución al volumen a tratar.
- Mezclar bien.
- Per acelerar el proceso volver a poner las lías en suspensión, si es posible, una vez a la semana.
- Catar periódicamente para determinar el momento más adecuado para el trasiego.

### --- NORMATIVA ---

**AMPLI FRUIT** está constituido por un derivado de levadura y un enzima pectolítico.  
Dosis máxima legal: 40 g/hL

### --- ENVASES ---

Polvo – envases de 1 kg.

### --- CONSERVACION ---

Consérvese el producto cerrado en un lugar fresco, seco y libre de olores, protegido de la luz.  
Una vez abierto, utilícese rápidamente.

Producido por Danstar, distribuido por:

*La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.*

