



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Final Touch Gusto

A tökéletes vörösborokért

Cikkszám: G 374

Termékleírás

Az Oenobrand, mint a borászati alkalmazású mannopeinek szakértője, kifejlesztette a Final touch GUSTO terméket, amely speciálisan válogatott mannopeinek tartalmaz, különösen hatékony védőkolloid tulajdonságokkal. Ez a készítmény hozzájárul a vörösborok kálium-hidrogén-tartarát stabilitásához, miközben javítja azok érzékszervi és organoleptikus tulajdonságait.

Alkalmazás

- A Final touch GUSTO teljesen oldódik és egyenletesen adagolható a borhoz.
- Ajánlott adagolás: 10–40 ml/hl
- Időztetés: közvetlenül az utolsó szűrés és palackozás előtt.
- Más borászati kezelőszerekkel is jól együttműködik, így könnyen beilleszthető meglévő technológiai folyamatokba is.

Az aromák optimális megőrzése érdekében a borokat a hordós érlelés és a palackozás során is védeni kell az oxidációval szemben.

Hatásmechanizmus

- A benne található mannopeinek megerősítik a kolloidális egyensúlyt, és csökkentik a tanninok adsztrigens (fanyar, húzós) hatását.
- Fokozza a bor aromaintenzitását, finomságát és frissességét.
- Hozzájárul az elegáns egyensúlyhoz és kellemes szájérzetet (mouthfeel) biztosít.
- Folyékony formájú készítmény, amely azonnal hat és hosszú távú előnyöket biztosít.

Fontos: A borkökválás elleni stabilizáló hatás biztosításához minden esetben ajánlott előzetes laboratóriumi stabilitási vizsgálat elvégzése.

Tárolási tanácsok

Hűvös helyen, 10°C alatt. Felbontás után 4 héten belül felhasználandó, hűtve tárolandó.

Kiszerezés

- 1 literes
- 5 literes kannák

www.keller-mannheim.hu

Kővár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.