



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Final Touch Tonic

A fehér- és rozéborok frissességének megőrzésére

Cikkszám: G 383

Termékleírás

Az érlelés során a legtöbb fehér- és rozébor fokozatosan elveszíti fajtajelleges aromáit és az erjedési illatokat. Ennek fő oka az illékony aromakomponensek lassú oxidációja, amely színváltozáshoz is vezethet.

Az Oenobrand – az élesztőeredetű mannopeptidek szakértőjeként – kifejlesztette a Final touch TONIC nevű terméket. Ez az innovatív folyékony készítmény speciálisan kiválasztott mannopeptideket tartalmaz, amelyek kiemelkedő védőkolloid tulajdonságokkal bírnak. Ennek köszönhetően a borok frissessége és aromája hosszabb ideig megőrizhető.

Alkalmazás

- A Final touch TONIC teljes mértékben oldódik, és egyenletesen eloszlatva adagolható a borhoz.
- Adagolás: 20–40 ml/hl, közvetlenül a palackozás előtt.
- A készítmény más, fehér- és rozébor készítéséhez használt borászati kezelőszerekkel teljesen kompatibilis, jól működik szinergiában.
- A legjobb eredmény érdekében javasolt a bort az érlelés és palackozás során védeni az oxidációtól.

Hatásmechanizmus

- A Final touch TONIC azonnal hat, és hosszú távú védelmet biztosít.
- Jelentősen javítja a fehér- és rozéborok érzékszervi minőségét, miközben megakadályozza az aromák idő előtti öregedését.
- Az ezzel kezelt borok idővel élénkebbek, frissebbek maradnak, aromájuk intenzívebb lesz, és a kóstolók rendszerint előbbnek, vibrálóbbnak értékelik őket.
- A termék kolloidstabilizáló hatása segíti a borkő (kálium-hidrogén-tartarát) stabilizálását is – ennek alkalmazása előtt laboratóriumi stabilitásteszt javasolt.

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

Kövár 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.