

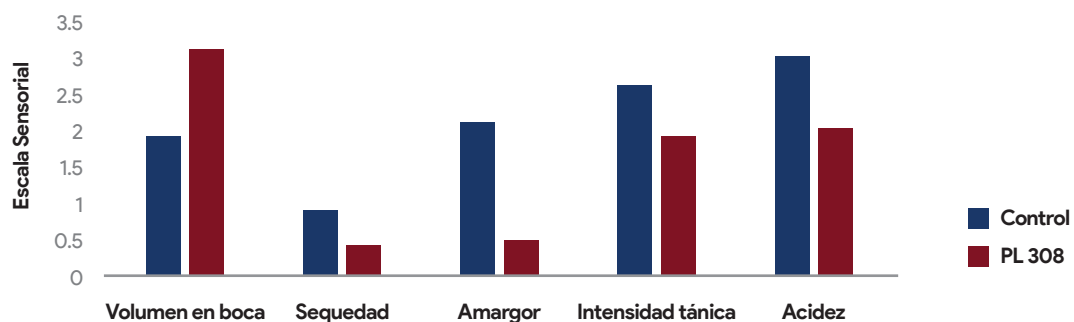
PL 308

Preparado específico de levaduras inactivadas rico en polisacáridos péptidos (manoproteínas).

Se obtiene a partir de células específicas de derivados de una levadura aislada y seleccionada por AMG, dando como resultado:

- Mejora la percepción de dulzor, contribuyendo a elevar las sensaciones del cuerpo y volumen en boca.
- Disminución de sensaciones agresivas: al interactuar con los compuestos fenólicos en los vinos tintos, disminuyen la astringencia y amargor de los taninos.
- Optimiza la fineza aromática y la toma de espuma. Contribuye a la percepción de notas de levadura y pan tostado.

Impacto PL 308 - Malbec 2022 (Perdriel), cata 3 meses después de fin de FML



Aplicaciones

- Durante la fermentación alcohólica de vinos tintos, blancos y rosados.
- Durante la crianza en vasijas o recipientes de madera (con o sin lías) de vinos tintos, blancos y rosados.
- Afinamiento final, respetando un tiempo de contacto de 4 a 8 semanas.

Dosis y Uso

20 - 40 g/hl en blancos, rosados y tintos según el efecto deseado.

Su acción se ve potenciada por el uso de Trenolin Sur Lies acelerando la cesión de sus componentes al medio.

Disolver 10 veces su peso en agua o mosto. Agitar para mantener en suspensión justo antes de adicionar. Realizar un remontado de homogeneización en los depósitos o un Batonnage para las barricas, o bien utilizar una bomba dosificadora o venturi en el agregado.

Para recomendaciones sobre el mejor momento de adición en función de sus objetivos de vinificación, consulte a su comercial de AMG.

Almacenamiento

Conservar en un lugar seco y fresco. Los paquetes abiertos deben ser sellados y consumidos lo antes posible.

Envase

Paquete de 2 kg y 20 kg.