



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER EQUILIBRIO

Mejora el equilibrio del vino total

INTERES ENOLOGICO

Los nuevos consumidores demandan vinos afrutados, redondos, agradables, con un marcado dulzor. Las texturas astringentes y amargas suelen ser negativamente percibidas y excluidas de sus costumbres alimenticias.

Hoy en día el contenido en azúcares residuales de los vinos de denominaciones de origen está reglamentado.

En el caso de una crianza prolongada, la presencia de los azúcares es un factor de riesgo microbiológico. Además hoy en día las costumbres alimentarias tienden a una reducción del consumo de azúcar.

LA PRACTICA DE LA CRIANZA SOBRE LIAS EN ENOLOGIA

Aumenta el dulzor de los vinos.

Disminuye las sensaciones ácidas y amargas.

Las últimas investigaciones, han permitido aislar una fracción sávida liberada por las levaduras durante la autólisis. Esta fracción péptica del tamaño de 3000 Da, tiene propiedades edulcorantes con un umbral de percepción extremadamente bajo, de algunos decimales de mg/L.

LA SAPIDEZ

Sensación gustativa ligada al placer que da. Una bebida sávida es una bebida agradable de tomar. Sápidéz y dulzor son, por lo tanto, dos nociones estrechamente unidas.

SOUPER EQUILIBRIO

Es un nuevo producto de crianza que es el resultado de la investigación y de la compresión de los fenómenos naturales.

Gracias al conocimiento de los mecanismos y de las moléculas responsables del aumento del dulzor de los vinos durante la crianza sobre lías, SOUPER EQUILIBRIO ofrece una respuesta adaptada a la realidad a la que se enfrentan los enólogos y técnicos.

SOUPER EQUILIBRIO

Es un preparado específico de cortezas de levaduras que aporta dulzor a los vinos de forma directa, gracias a un alto contenido en el péptido sávido. Además su empleo permite eliminar mediante una clarificación altamente selectiva ciertos polifenoles responsables de las sensaciones agresivas.

DOSIS

30-70 g/hL.

PRESENTACION

Bolsas por 1 Kg. – Caja por 10 Kgs.

MODO DE EMPLEO

SOUPER EQUILIBRIO se utiliza durante la crianza de los vinos. Es aconsejable solubilizar SOUPER EQUILIBRIO en 5 ó 10 veces su volumen en vino o agua antes de su incorporación.

El tratamiento con SOUPER EQUILIBRIO puede conllevar un aumento en la turbidez, pudiendo ser necesario una clarificación tras el tratamiento. El tiempo del mismo deberá ser de al menos 15 días.



L'abott France
Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Cillén
Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar