



BOUQUET MAX

CARACTERÍSTICAS

Bouquet Max foi especialmente desenvolvido para ser aplicado no vinho durante o processo fermentativo. Permite a liberação rápida de polissacarídeos, contribuindo nas características sensoriais do vinho. Amacia os taninos agressivos, diminuindo a adstringência e incrementando as sensações de corpo e volume. Também melhora a persistência e a estabilidade aromática e corante pela formação de colóides protetores e complexos estáveis com os taninos, além de contribuir para a estabilidade tartárica e protéica.

APLICAÇÕES

Indicado para elaboração de vinhos brancos, tintos e espumantes. Após a fermentação, em contato com as borras, favorece a liberação de polissacarídeos aumentando a eficácia do battonage. Favorece o aporte de estrutura e corpo ao produto final.

COMPOSIÇÃO

Produto a base de parede celular de levedura.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Cada 100g de BOUQUET MAX aporta ao mosto	
Proteína	max. 30
Umidade	max. 8
Cinzas	max. 8
Carboidratos	42-60
Ph (Solução a 10% m/m)	5,0 - 7,5
Chumbo	<2
Mercúrio	<1
Arsênio	<3
Cádmio	<1

ASPECTO FÍSICO

Granulado de cor bege.

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original em lugar fresco e seco, livre de odores.

Uma vez aberto deve ser empregado o mais rápido possível.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Bouquet Max é um produto a base de parede celular de levedura desenvolvido para aumentar o conteúdo de polissacarídeos e manoproteínas.

DOSE

10-40 g/hL na fermentação

MODO DE USO

Dissolver 10 vezes o peso em água e adicionar ao mosto, assegurando sua perfeita homogeneização.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg