



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

PRESTIGE TROPICAL

POLICOMPOSTO PER L'ESALTAZIONE AROMATICA E LA PROTEZIONE
DALLE OSSIDAZIONI

COMPOSIZIONE

Miscela di lievito inattivato particolarmente ricco in peptidi riducenti con tannini gallici e proantocianidinici indicati per la protezione dalle ossidazioni di mosti e vini e per l'esaltazione delle note agrumate e tioliche.

CARATTERISTICHE

Prestige Tropical inibisce le attività ossidasiche conferendo struttura e complessità al vino. Offre un'elevata protezione nei confronti dell'ossidazione dei precursori aromatici responsabili delle note agrumate, mentre il derivato di lievito ricco in peptidi riducenti permette di esaltare le note di frutta tropicale.

IMPIEGHI

Prodotto indicato per migliorare l'ampiezza in bocca, la complessità aromatica, la struttura e l'equilibrio gustativo. I vini trattati sono più longevi e più resistenti all'invecchiamento precoce.

L'uso di Prestige Tropical è consigliato per vini bianchi, rosati e basi spumante, dove permette:

- l'incremento della rotondità e della sensazione sapida del vini
- l'aumento della lunghezza in bocca
- l'esaltazione delle note aromatiche di frutta tropicale, pompelmo ed agrumi

DOSI

Mosti bianchi e rosati: 15 - 30 g/hl

Per l'impiego di Prestige Tropical attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITA' D'USO

Sciogliere la quantità desiderata di Prestige Tropical in dieci parti di acqua o di mosto/vino. Aggiungere successivamente il prodotto alla massa da trattare ed omogeneizzare accuratamente. Nella preparazione prestare attenzione a non utilizzare acqua ricca in calcare.

CONFEZIONI

Prestige Tropical è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Prs_Trop_rev.0_12/2017

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.