



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

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



PRESTIGE LIQUEUR

BIOMIGLIORATORE PER PRESA DI SPUMA E RIFINITURA DEI VINI SPUMANTI

COMPOSIZIONE

Prestige Liqueur è un preparato a base di lieviti inattivati che hanno subito l'inizio di una autolisi naturale mediante l'azione degli enzimi endogeni, particolarmente indicate per la presa di spuma e per la formulazione di liqueur d'expédition.

CARATTERISTICHE

Prestige Liqueur è un nutriente organico ottenuto con un processo industriale particolare, durante le fasi di essiccazione si opera a basse temperature in modo da stabilizzare la frazione amminoacidica e peptidica. I lieviti inattivati sono ottenuti da un ceppo di lievito di *S. Cerevisiae*, particolarmente ricche di polisaccaridi parietali, che sono poi trattate per aumentare la solubilità.

IMPIEGHI

L'uso di Prestige Liqueur è consigliato per la rifinitura di vini bianchi e rosati e per la preparazione delle liqueur d'expédition, dove grazie alla cessione di mannoproteine contribuisce alle sensazioni legate agli aromi terziari, di crosta di pane, mantenendo l'eleganza e la finezza dello spumante a metodo classico. L'utilizzo di Prestige liqueur è anche consigliato in presa di spuma (sia in bottiglia sia in autoclave), dove favorisce l'aumento della struttura e della morbidezza, attenuando le note verdi ed amare. In questa fase può essere anche utilizzato in abbinamento a tannini da tiraggio e non ha alcuna interazione negativa con i principali coadiuvanti di remuage. Se aggiunto in presa di spuma contribuisce all'ottenimento di un perlage più fine e più persistente.

DOSI

Vini base: 5 - 10 g/hl

Liqueur d'expédition: 2 - 5 g/hl da calcolarsi sul volume di vino finale.

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

MODALITÀ D'USO

Prestige Liqueur può essere utilizzato direttamente nel vino sul quale si deve effettuare il tiraggio. Per la formazione della liqueur d'expédition il prodotto deve essere sciolto nel vino base con gli altri componenti e poi filtrato. Qualora si utilizzassero tannini ellagici direttamente in liqueur è opportuno aspettare almeno una settimana prima della filtrazione e dell'utilizzo.

CONTENUTO

Prestige Liqueur è disponibile in confezioni da 0,5 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.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.3_06/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.