



ELEVAGE Sweet

.....
Coadjuvante de afinamento dos vinhos que proporciona corposidade e plenitude
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O afinamento é uma fase muito delicada na produção de um vinho; a sua cor deve permanecer vivaz e estável com o tempo, os seus taninos devem envolver de modo correto e contribuir para proporcionar vinhos de estrutura, mas ao mesmo tempo plenos e macios na degustação, devido às necessidades do mercado.

Elevage Sweet é um produto inovador a base de derivado de levedura, com uma grande capacidade de fixar os aromas, e de tanino de sementes, dotado de um forte poder antioxidante e caracterizado por um gosto estruturante e macio.

Nos vinhos adicionados com **Elevage Sweet** se reconhece na degustação a doçura e o encorpamento proporcionado pelo tanino, e a maciez envolvente do derivado de levedura, caracteres que levam a um melhoramento da percepção tânica e a um aumento da plenitude e volume.

Do ponto de vista aromático **Elevage Sweet** dá estabilidade aos aromas e uma certa complexidade, que se evidencia com o surgimento de um leve sensor de avelãs e tostado, para evidenciar uma agradável evolução.

É ideal adicionar o produto durante o processo de afinamento de um vinho, mas pode ser utilizado também na fase próxima à finalização, no engarrafamento dos vinhos, onde é apreciável ter mais corpo e estrutura. Além disso, graças ao aporte de taninos proantocianidínicos e manoproteínas de reconhecido poder redutor, confere também longevidade, esta sua característica pode ser útil para prolongar a pausa de vinhos mantidos em madeira nos quais se individualiza, porém, uma incipiente nota oxidativa.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Derivados de leveduras, tanino proantocianidínico.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver no vinho e adicionar na massa a ser tratada.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Sacos de 01 kg.

Sacos de 10 kg.

