



# BONIFICADOR VODKA

Bonificador natural para destilados de Cereais - Vodka

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Bonificador Vodka** é um bonificador natural específico para a caracterização e melhoramento organoléptico de destilados de cereais, como a vodka. É obtido de uma combinação de extratos que cedem notas características das melhores vodkas encontradas no mercado. Em sua composição são adicionados ossídios naturais fixadores de aroma e amaciantes coloidais.

Cede compostos aromáticos: a elaboração da vodka recebe tratamento com carvão alcalino granulado para neutralização dos aromas, o que acaba por retirar compostos que seriam desejáveis.

A adição de **Bonificador Vodka** possibilita uma caracterização aromática sutil e agradável, fazendo desaparecer o cheiro forte de álcool encontrados em muitos destilados e devolvendo ésteres e aldeídos desejáveis que são retidos em tratamento de neutralização.

O aporte de **Bonificador Vodka** melhora: sensivelmente o perfil organoléptico da bebida, diminuindo o gosto alcoólico e deixando-a mais suave, com gosto leve e impressão macia ao paladar.

Aplicação: Aplicar em destilados de cereais, de grãos de base amilácea.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Extrato natural de vegetais em associação à monossacarídeos, em solução hidroalcoólica.

## → DOSES RECOMENDADAS

Caracterização: 3 - 6 g/L.

Padronização: 0,5 - 3 g/L.

Recomenda-se estudo prévio em laboratório a fim de definir dose de emprego de acordo com análise sensorial. Para degustação é conveniente aguardar pelo menos por 15 horas, a fim de uma completa interação e reação entre o extrato e a bebida.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver **Bonificador Vodka** diretamente na bebida a ser tratada. Após aplicação homogenizar com reciclo através de bomba.





## BONIFICADOR VODKA

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bombona de 25 kg.

