



## AFINAMENTO DOS VINHOS COM O MELHOR DO ESTÁGIO NAS BORRAS FINAS

PRODUZIDO COM O PROCESSO ESPECÍFICO DA LALLEMAND SWYT™, O NOBLESSE™ É OBTIDO A PARTIR DE CÉLULAS ESPECÍFICAS DE DERIVADOS DE UMA LEVEDURA ISOLADA E SELECIONADA PELO INSTITUTO COOPERATIVO DO VINHO (ICV).

Beneficiando das características do isolado de levedura selecionado, NOBLESS auxilia na estabilização do equilíbrio coloidal resultando em vinhos com:

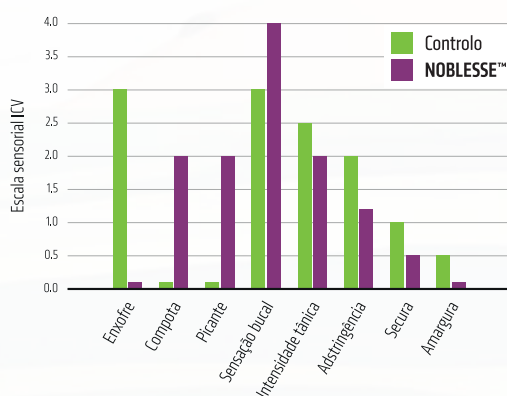
- ▶ Maior percepção de fruta madura.
- ▶ Volume em boca e final redondo.
- ▶ Integração das percepções aromáticas e em boca da madeira.
- ▶ Redução da percepção de sensações ásperas, químicas e de ardência.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

- ▶ Vinhos tintos e brancos ultra premium: mais aromas de fruta, fruta madura e vinhos mais redondos.
- ▶ Vinhos tintos e brancos de gama média: mais volume em boca sem aumentar a percepção de notas agressivas ou secura.
- ▶ Vinhos tintos e brancos com elevado potencial alcoólico ( $\geq 14\%$ ): redução das sensações etéreas e de secura no final.
- ▶ Complementa a integração da madeira.

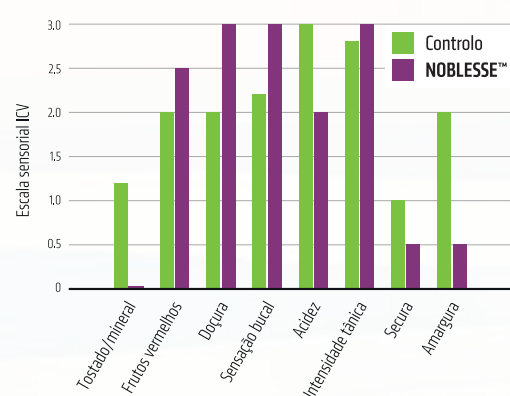


SWYT™ (Tratamento específico da levedura enológica): Um processo de inativação térmica específico da LALLEMAND para conservar a estrutura da parede celular e libertar compostos de baixo peso molecular.



Adição de NOBLESSE™ a um vinho Grenache-Carignan (França, região de Languedoc)

Departamento de I&D do ICV - Ensaio em adega comercial e prova 3 meses após o fim da FML



Adição de NOBLESSE™ a um vinho tinto super-premium (França, região de Languedoc)

Departamento de I&D do ICV - Ensaio em adega comercial e prova 3 meses após o fim da FML



## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30g/hL

1. Suspender em água ou mosto (1Kg em 10Lt) e homogeneizar.
2. Mexer para manter em suspensão até à aplicação.

Para recomendações sobre o melhor momento de adição em função dos seus objetivos de vinificação, consulte o nosso Departamento de Enologia.



OMRI (Organic Materials Review Institute) é uma organização americana sem fins lucrativos que determina quais os produtos permitidos nos processos e produtos.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 kg e 10 kg em sacos de alumínio selados.

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.