

MELHORIA SENSORIAL E ESTABILIZAÇÃO NO ACABAMENTO DE VINHOS

RELEASE ROUND é uma preparação de manoproteínas de leveduras vínicas *Saccharomyces cerevisiae* selecionadas que melhora a percepção gustativa.

- ▶ **RELEASE ROUND** contribui para o aumento do equilíbrio coloidal e para o aumento da persistência em boca. Consoante a dose de aplicação, permite igualmente aumentar as sensações de doçura.
- ▶ As manoproteínas têm um impacto positivo na estabilidade tartárica.
- ▶ **RELEASE ROUND** é totalmente solúvel. Devido à ação imediata este produto poderá ser aplicado imediatamente antes do engarrafamento no entanto é aconselhada a sua aplicação 24 horas antes da filtração final. Este produto não reduz a filtrabilidade do vinho.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g e 1Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e isento de odores.

Após abertura utilizar de imediato.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Preparação micro-granulada 100% solúvel.

Composição: Manoproteínas extraídas de *Saccharomyces cerevisiae* e goma arábica

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 5 a 25 g/hL

É aconselhada a realização de ensaios laboratoriais para determinação da dose mais adequada para o objetivo técnico e sensorial pretendido.

1. Dispersar o **RELEASE ROUND** em água na proporção de 100g para 1L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogénea.
3. Incorporar a solução lentamente no mosto/ vinho e homogeneizar o depósito através de remontagem.

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.