



ELEVAGE Sweet

.....
Coadiuvante di affinamento che dona corposità e pienezza
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'affinamento è una fase molto delicata; il colore deve mantenere vivacità e stabilità nel tempo e i tannini devono evolvere in modo corretto contribuendo a dare struttura ma nello stesso tempo morbidezza all'assaggio, come richiesto dal mercato.

Elevage Sweet è un prodotto innovativo a base di scorze di lievito, con una grande capacità di fissare gli aromi e di tannino di vinacciolo dotato di un forte potere antiossidante e caratterizzato da un gusto strutturante e morbido.

Elevage Sweet dona all'assaggio la dolcezza e lo spessore dato dal tannino e la morbidezza avvolgente del derivato di lievito, conferisce caratteri che portano ad un miglioramento della percezione tannica e ad un aumento della pienezza e del volume. Da un punto di vista aromatico **Elevage Sweet** dà stabilità ai profumi e una certa complessità che si evidenzia con la comparsa di un leggero sentore di nocciola e tostato ad indicare una piacevole evoluzione.

Il prodotto può essere utilizzato anche dalla fase di finitura in poi. Inoltre grazie all'apporto di tannini proantocianidinici e mannoproteine dal riconosciuto potere riducente, conferisce anche longevità e questa sua caratteristica può essere utile per prolungare la sosta dei vini tenuti in legno nei quali si individua però un'incipiente nota ossidativa.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, autolisati di lieviti, tannino proantocianidinico.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere e aggiungere alla massa da trattare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 4.

Sacchi da kg 10 netti.

