



ELEVAGE Sweet

Para dar estrutura e complexidade aos vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um produto inovador à base de derivados de levedura com uma grande capacidade de fixação dos aromas, tanino de gráinha dotado de um forte poder antioxidante e caracterizado por um gosto estruturante e macio.

Nos vinhos adicionados de **Eleavage Sweet**, à degustação, reconhece-se a doçura e a espessura dadas pelo tanino e a suavidade envolvente do derivado de levedura, características que levam a um melhoramento da percepção táctil e a um aumento da complexidade e do volume.

Do ponto de vista aromático **Eleavage Sweet** dá estabilidade aos aromas e uma certa complexidade que se evidencia com o aparecimento de um toque à avelã e tostado a indicar uma agradável evolução.

Eleavage Sweet, o ideal é adicionar o produto durante o processo de afinamento de um vinho mas também pode ser utilizado na fase de acabamento, próximo do engarrafamento, nos vinhos onde é apreciado haver mais corpo e estrutura.

Por outro lado, graças à incorporação de taninos proantocianidínicos e manoproteínas de reconhecido poder redutor, confere também longevidade e esta característica pode ser útil para prolongar a permanência dos vinhos mantidos em madeira nos quais, porém, se identifica 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 em vinho e adicionar à massa a tratar.

Recomendado efetuar um teste de filtrabilidade antes de submeter o vinho tratado a filtrações por membranas.





ELEVAGE Sweet

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes com 1 kg em caixas com 4 kg.

Sacas com 10 kg.

