

FINE PERLE

Association de produits de levures et de tanins
POUR AMELIORER LA TENUE DE MOUSSE ET L'EQUILIBRE EN BOUCHE

CARACTERISTIQUES - PROPRIETES

- ◆ **FINE PERLE** est une association spécifique de produits de levures et de tanins destinée à la valorisation organoleptique des vins effervescents élaborés en cuve close ou méthode Charmat.
- ◆ **FINE PERLE** relève de travaux de recherche approfondis sur le pouvoir moussant, menés en collaboration avec la Faculté d'Oenologie de Tarragone en Catalogne.
- ◆ **FINE PERLE** participe également à la fraîcheur et à l'équilibre en bouche des vins effervescents élaborés en cuve close :
 - la fraction produits de levures (levures inactivées spécifiques, écorces de levures) libère des composés (polysaccharides pariétaux, aminoacides) qui soulignent les sensations de rondeur et préservent la fraîcheur aromatique.
 - la fraction tannique (tanins galliques et proanthocyanidiques) améliore le collage, participe à la brillance, préserve de l'oxydation, tout en confortant l'équilibre en bouche.
- ◆ **FINE PERLE** est enfin particulièrement adapté aux vins effervescents élaborés en cuve close de par de son efficacité rapide (alternative à un élevage long) et remarquable au niveau de la tenue de mousse et de l'équilibre en bouche.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Prise de mousse** : 6 -15 g/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Disperser **FINE PERLE** dans 10 fois son poids d'eau,
- ◆ La dispersion est immédiate mais le produit est partiellement soluble.
- ◆ Incorporer au vin de base au moment de l'ajout du pied de cuve. Effectuer un remontage d'homogénéisation.

LEGISLATION

- ◆ **FINE PERLE** est composé de levures inactivées et d'écorces de levures.
- ◆ Utiliser suivant la législation en vigueur.
- ◆ Dose maximale légale de **FINE PERLE** : 66g/hL

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **FINE PERLE** permet la traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur) du produit.
- ◆ Sécurité - environnement : la manipulation de **FINE PERLE** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.