



Vörös, fehér és rozé borok kezelésére Minden előny, ami a seprőntartásból származik

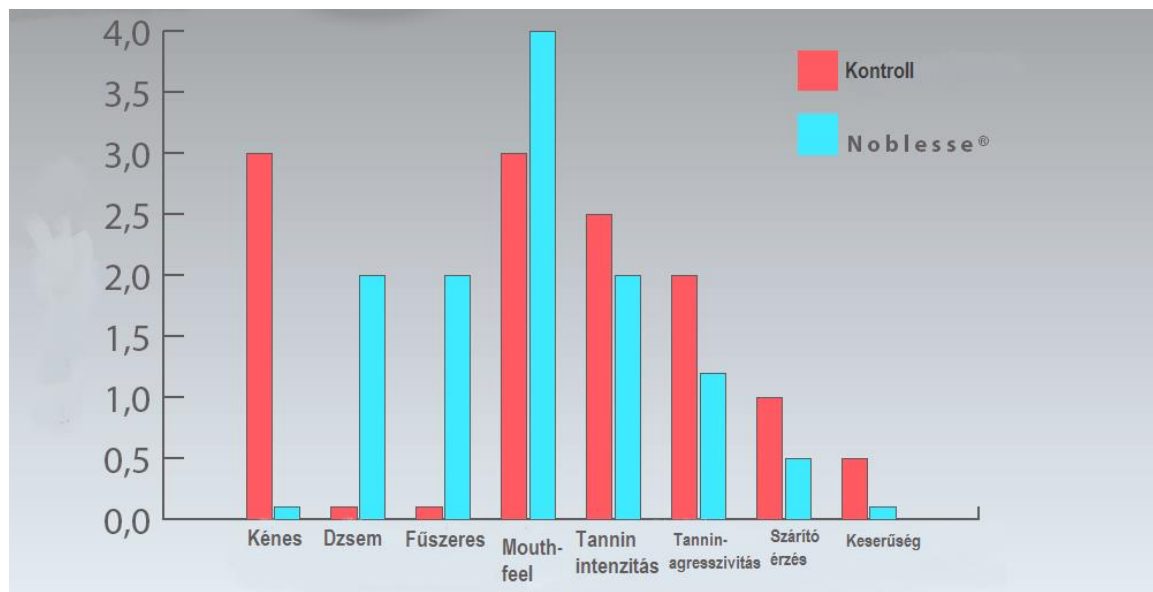
Az ICV (Institut Cooperatif du Vin) által szelektált élesztő speciálisan inaktivált sejtjeiből készül.

A **NOBLESSE**[®] szelektált élesztőizolátum alkalmazásának előnyei (módosítja és stabilizálja a bor kolloidális egyensúlyát, ami a következőket eredményezi):

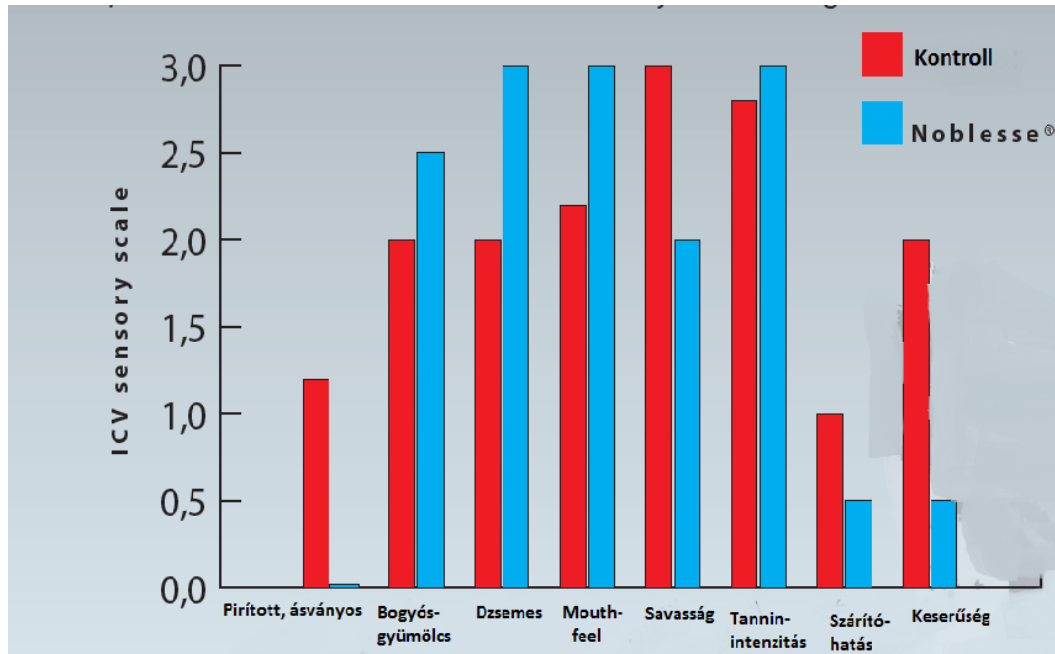
- Az éretlen, vegetális aromák és ízek csökkentése
- Az érett gyümölcs jellegének erősödése a borban
- Összetettebb szerkezetű, sokrétűbb bor, az elején a szájat kitöltő ízhatás intenzívebb és lekerekített ízű a végén
- Kevésbé érezhető az új hordókban érlelt borok "fűrészporos-fatelepi" jellege
- A durva, égett, kemikáliára emlékeztető ízkarakter csökkentése
- Az almasavbontás beindulását segíti, a folyamatot gyorsítja
- Az érett szőlőből készülő kiemelt prémium minőségű vörös és fehér borok: kiteljesíti az érett gyümölcs aromákat és likőrös jegyeket, felerősítve pl. a testes, tanningazdag, Bordeaux-i típusú vörösbort adó UVAFERM BDX élesztő hatását
- Középkategóriás vörös és fehér boroknál: növeli a teltséget-kerekség érzetet (mouthfeel) anélkül, hogy növelné az agresszív tulajdonságokat vagy a szárító ízérzetet. Teltséggel, kerekséggel, komplexitással, értékes íz és illatjegyekkel egészíti ki pl. az Uvaferm CM vagy NEM élesztők által kialakított érzékszervi jelleget, és a hosszú macerációs idővel készült borokat.
- A magas, 14 tf% alkoholtartalom fölötti fehér és vörös borokban csökkenti az alkohol utóízben égető és szárító hatását.
- Elősegíti például a tölgyecipsz ízhatásának integrálódását.

A NOBLESSE[®] hatása egy Grenache-Carignan bornál (Franciaország, Languedoc, 2005).
ICV-Kísélet egy üzemi borászatban, bírálat 3 hónappal az almasavbontást követően:

A Noblesse érzékszervi hatása



A **NOBLESSE®** hatása egy kiemelt premium minőségű vörös borra (Franciaország, Languedoc, 2005) ICV-kísérelt egy üzemi borászatban, bírálat 3 hónappal az almasavbontást követően:



HASZNÁLATI UTASÍTÁS:

Oldja fel 10x-es mennyiségű borban vagy vízben. Mivel a termék csak részben oldható, kevertesse, hogy a szuszpenzió a bekeverés előtt is fennmaradjon. A kezelendő borban alaposan keverje el.

1. A bor lekerekítésére, több test és nagyobb teltségérzet biztosítására:

Egyszeri hozzáadás 30-40 g/hl dózisban, majd néhány nap múlva közvetlenül lehet szűrni, palackozni a bort.

2. A zöld, vegetatív aromák eltávolítására közvetlenül az erjedést vagy az almasavbomlást követően vagy később:

2/1. 20-40 g/hl Noblesse-t keverünk a borba.

2/2. 1-2 hét múlva lefejtjük az aljról (a Noblesse adszorbeálja a zöld aromákat és a kellemetlen vegyületeket).

2/3. A kezelést a bor egy részénél is megtehetjük (pl. 70-90 %), majd visszaházasítunk a tétel kezeletlen részével. Így a gyümölcsaromák jobban megmaradnak a borban, mert a Noblesse ezekből is köt meg valamennyit.

AJÁNLOTT DÓZIS: 30 g/hl (max. 40 g/hl)

TÁROLÁS: Száraz, hűvös helyen. Minőségmegőrzési idő: 48 hónap.

CSOMAGOLÁS: 2,5 kg-os társított fóliás csomagolás. 10 kg-os kartondoboz.