

# Primustan Bouquet

Tanino de caracterización y afinado de vinos blancos (W) y tintos (R).

Características:

PRIMUSTAN BOUQUET, es una formulación de taninos de alta calidad de origen francés seleccionados por sus características propicias para añadir estructura, suavizar los taninos astringentes del vino y proteger su color.

PRIMUSTAN BOUQUET, gracias a su única tecnología, elimina todas las sustancias tánicas y astringentes del vino, equilibrándolo y armonizándolo.

La tipicidad y variedad de la uva queda garantizada con el uso de PRIMUSTAN BOUQUET mejorando el potencial de suavidad en boca y reduciendo las notas verdes y amargas del vino tratado.

Su presentación en polvo de fácil disolución facilita la utilización del producto.

PRIMUSTAN BOUQUET facilita:

- Equilibrado de estructura en vinos que carecen de ella.
- Afinado de vinos que adolecen de caracteres aromáticos.
- Eliminación de taninos astringentes.
- Incrementa la resistencia a la oxidación del vino.
- Protege el potencial color de tus vinos.
- Ninguna alteración organoléptica del vino tratado.

Instrucciones de uso:

Se recomiendan pruebas en laboratorio previas a su utilización. Las pruebas pueden ser contrastadas a los pocos minutos de su realización aunque mejoran la percepción de las mismas al realizarse el ensamblaje completo del producto con el vino tras el transcurso de 1 ó 2 días, siempre dependiendo de las condiciones del vino a tratar.

Una vez elegida la dosis a utilizar verter PRIMUSTAN BOUQUET durante el transcurso de un remontado para su completa homogenización habiendo realizado previamente una disolución al 10%. Su disolución mejorará si se incorpora en agua templada.

Dosis: Tinto (R) : 10-30 g. /HL.  
Blanco (W): 5-10 g./ HL.

Envasado: Envase de 1 Kg. y Bolsa de 10 Kg

Conservación: Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.

