

FENDER COLOR

Para la estabilización coloidal de los vinos tintos

CARACTERÍSTICAS

Fender Color es una manoproteína extraída de *S. cerevisiae*, específica para ayudar a la estabilidad coloidal de los vinos tintos y, en particular, de la materia colorante.

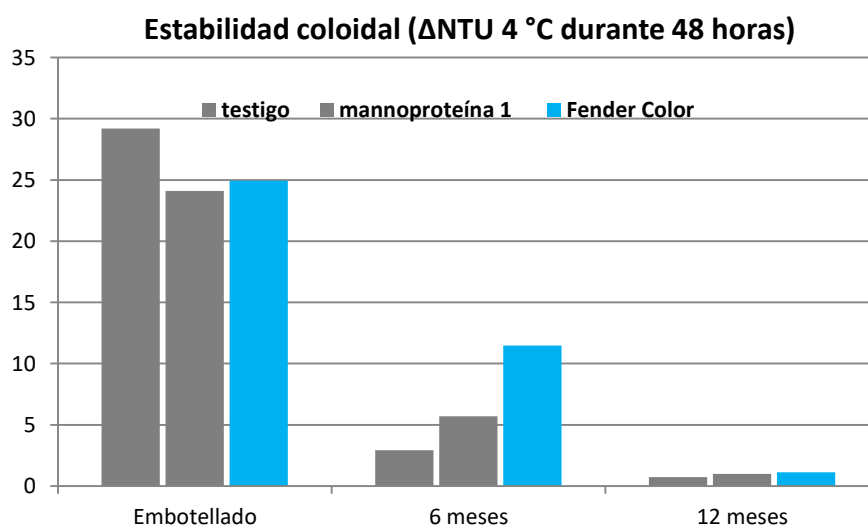
APLICACIONES

La levadura en la fase inicial y el método de extracción han hecho posible obtener una manoproteína con peso molecular (40-60 kDa) particularmente adecuada para actuar como coloide protector, por lo que evita que las macromoléculas, especialmente las proteínas-polifenoles, se agreguen y cooprecipiten.

La principal aplicación de Fender Color es impulsar la estabilización del color de los vinos tintos reduciendo o eliminando el uso de frío. Los resultados más interesantes se obtienen con un protocolo de trabajo que prevé la clarificación selectiva con Absolute Gold y la posterior adición en el preembotellado de Fender Color.

Fender Color también tiene una interesante acción estabilizadora hacia el bitartrato de potasio, por lo que puede reducir la necesidad de refrigeración o ayudar la acción del ác. metatartárico.

Desde un punto de vista organoléptico, Fender Color tiene un impacto positivo en la suavidad y plenitud del sabor.



El uso de Fender Color (20 g/hl) en el vino Barbera ha hecho posible lograr la estabilidad coloidal y del color y mantenerla en el tiempo (Δ NTU <2).

MODO DE EMPLEO

Disolver en un poco de agua o vino y añadir a la masa.

El vino debe ser estable desde el punto de vista tartárico. Fender Color se debe añadir al vino al menos durante 24-48 horas con IF apto para microfiltración.

DOSIS

Hasta 20 g/hl.

ENVASES

Botes de 500 g.

