



## PROLIE BLANCO

### PRO BÍLÉ A RŮŽOVÉ MOŠTY

#### **Složení:**

Buněčné stěny kvasinek se zvýšeným obsahem mannoproteinů, síra obsahující amino kyseliny s antioxidanty.

#### **Obecná charakteristika:**

Vzhled: bílý/béžový prášek

Prolie Blanco je fermentační přísada získaná tepelnou inaktivací kvasinek s vysokým obsahem aminokyselin se zvýšenými antioxidačními vlastnostmi. Metoda, ve které se provádí tepelná inaktivace zvyšuje obsah volných mannoproteinů, které jsou ihned schopny využívat svoje stabilizační účinky v moštu.

#### **Výhody které jsou dosažitelné užíváním Prolie Blanco:**

Barva - chrání skvělou barevnost odstínů díky zvýšeným antioxidantům

Aroma - zvýšené aroma exotického ovoce, zvýšená perzistence čerstvého a ovocného aroma, díky reakcím mezi mannoproteinými a vonnými substancemi ve víně, zvýšená čistota aroma, neboť dochází k adsorpci pachů na buněčné stěny

Chuť - vnímání jemnosti a intenzity díky zvýšenému množství mannoproteinů a polysacharidů

Účinky - ochrana aromatických složek díky antioxidační činnosti síru obsahujících aminokyselin obsažených ve výrobku, zvýšená vínanová a proteinová stabilita díky brzkému přidávku mannoproteinů, řízená a dokončená fermentace díky proteinům, peptidům, vitamínům a růstovým faktorům dodaných kvasinkám

#### **Užití:**

k výrobě bílého a růžového vína, produkce vín, kde jsou prodlouženy jejich aromatické tóny, jejich čerstvost, mladá svěží barevnost (vína na vývoz, vína určená pro gastronomii, vína konzumovaná delší dobu po zalahování), produkce plných bílých a růžových vín, zvýšená vínanová a bílkovinná stabilita

#### **Dávkování:**

Mladá vína (prodávána méně než 4 měsíce po výrobě)

bílá vína: 10g/hl, růžová vína: 10-15 g/hl

Vína, která jsou prodávána 6 měsíců po výrobě

bílá a růžová: 20-30 g/hl

nejvyšší možná dávka povolená v EU: 40 g/hl

#### **Návod k použití:**

Rozmíchejte rovnoměrně Prolie Blanco v 10 násobku vody nebo moštu.

Přidejte Prolie Blanco když je tank plněn případně na začátku fermentace,.

#### **Skladování:**

Uzavřené balení: v suchém, dobře větraném prostředí

Otevřené balení: pevně uzavřeme a skladujeme v suchém a dobře větraném prostředí.

Po otevření, rychle spotřebujte.

Balení: 1 kg

Produkt odpovídá mezinárodnímu kodexu oenologů.

**BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.** – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)