

# PREMIUM<sup>TM</sup>STYLE

**El efecto combinado de una levadura inactiva rica en glutatión y enzimas beta glicosidasa y pectinasa.**

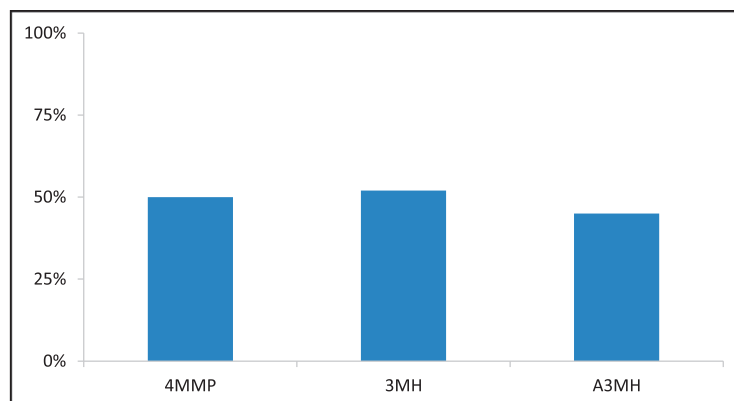
Premium Style<sup>TM</sup> es el resultado de estudios y en experiencias sobre la liberación y protección de los aromas en la elaboración de vinos blancos.

A partir de la experiencia sobre la sinergia entre levaduras inactivas y actividades enzimáticas de interés (gama Style<sup>TM</sup>), Premium Style<sup>TM</sup> se desarrolla a partir de una cepa enológica de *Saccharomyces cerevisiae* inactivada que contiene altos niveles de glutatión reducido y polisacáridos solubles, en combinación con actividades enzimáticas que ayudan a liberar los precursores aromáticos varietales de uvas blancas de calidad.

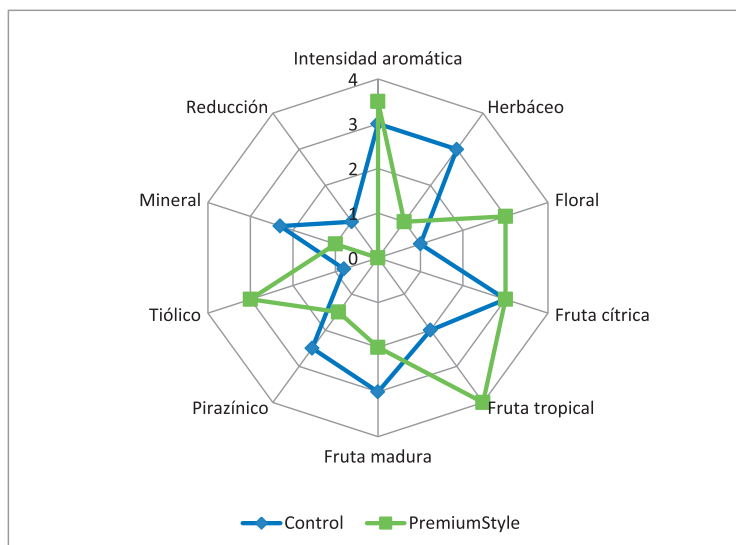
Aplicado en las primeras fases del proceso de elaboración de vinos blancos, ayuda a la liberación y aumenta la protección de aromas, así como la estructura en boca e integración de la acidez.

## Resultados y referencias.

Ensayo realizado en la variedad Verdejo (Rueda), 2014. Aplicación de Premium Style<sup>TM</sup> al mosto en el llenado del depósito de fermentación tras la flotación, en comparación a un testigo.



**Figura 1.** Variación de las concentraciones de tioles volátiles en el vino resultante donde se aplicó Premium Style<sup>TM</sup> al inicio de fermentación en comparación con el testigo.



**Figura 2.** Análisis sensorial descriptivo en cata a ciegas con la participación de 6 catadores expertos.

## Dosis recomendada e instrucciones de uso.

Añadir Premium Style™ en las primeras fases de la elaboración de vinos blancos y rosados a una dosis recomendada de 20 a 40g/Hl.

Disolver en agua ó mosto (1kg en 10 litros). El producto es parcialmente soluble, debe asegurarse una perfecta disolución antes de adicionarse al mosto.

Se recomienda una adecuada nutrición (gama Fermaid®) para un mejor impacto de Premium Style™ en la protección del mosto.

## Presentación y almacenamiento.

Premium Style se suministra en bolsas de 2,5kg.

Almacenar en ambiente seco a temperatura inferior a 25°C.

Distribuido por:



Producido por:

