



Descripción del producto

Senso Ü es una fórmula líquida a base de gomas específicas de Acacia y manoproteínas procedentes de levaduras seleccionadas.

Refuerza la estabilidad coloidal y de cristales de los vinos.

La composición única de Senso® Ü en polisacáridos le confiere un poder enmascarante frente a taninos.

Senso® Ü permite pues mitigar la percepción de astringencia y amargor, reforzando así el sabor de los vinos y la Umami (うまみ)*.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Beneficios	<ul style="list-style-type: none">• Ayuda a la estabilización de coloides y tartratos• Reduce la sensación de amargor y astringencia• Equilibra organolépticamente el vino• Mejora la sensación en boca• Poca incidencia en la filtración como resultado de la selección de material primas
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none">• Para todos los tipos de vino: blancos, rosados y tintos

Dosis

100 – 300 ml/hl en vino.

Senso® Ü se añade antes o durante (mediante bomba dosificadora) el embotellado.

En el caso de antes del embotellado, se recomienda diluir Senso® Ü en vino y incorporarlo progresivamente en el depósito durante el transcurso del remontado.

Conservación

Guardar al abrigo del calor y de un lugar libre de olores.