

# AMPLI FRUIT

ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ  
ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΕΚΦΡΑΣΗ ΚΑΙ ΟΓΚΟΣ ΣΤΟΥΣ ΡΟΖΕ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το **AMPLI FRUIT** είναι ένα μίγμα από παράγωγα ζυμομυκήτων ειδικά επιλεγμένων και μια πολύ μικρή ποσότητα συμπυκνωμένων τανινών πολύ υψηλής ποιότητας.

Τα παράγωγα αυτά των ζυμών χάρη στα συστατικά που απελευθερώνουν στο κρασί παρουσιάζουν πολύ καλές οινολογικές ιδιότητες:

- τονίζουν και βοηθούν στη διατήρηση του αρώματος και του χρώματος. Η έκφραση του αρώματος είναι περισσότερο έντονη και με μεγαλύτερη διάρκεια τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα,
- υποβοηθούν το φυσικό, φρουτώδη χαρακτήρα του οίνου, κάνοντας τον πιο έντονο και πιο καθαρό,
- με την απελευθέρωση πολυσακχαριτών και μαννοπρωτεϊνών στους οίνους το **AMPLI FRUIT** συνεισφέρει στη γευστική ισορροπία, χαρίζοντας καλύτερη στρογγυλάδα και μείωση της αίσθησης της επιθετικότητας των τανινών.

Οι συμπυκνωμένες τανίνες, ειδικά επιλεγμένες και σε πολύ μικρή ποσότητα, συνεργούν με τα παράγωγα των ζυμομυκήτων τόσο στη διατήρηση του φρουτώδους χαρακτήρα όσο και στη γευστική αρμονία του οίνου. Έτσι το **AMPLI FRUIT** χάρη στη μοναδική του σύνθεση:

- Υπογραμμίζει τη φρεσκάδα και το φρουτώδες των οίνων,
- Ενισχύει τη στρογγυλάδα και τον όγκο, μειώνοντας την αίσθηση στυφάδας και ξηρότητας στο στόμα,
- Αναδεικνύει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

## ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Το **AMPLI FRUIT** χρησιμοποιείται στην κατεργασία ερυθρών και ροζέ οίνων. Το **AMPLI FRUIT** προτείνεται για την καλύτερη αρωματική έκφραση του φρούτου και τη γευστική ισορροπία ποιοτικών οίνων.

Το **AMPLI FRUIT** χάρη στη άμεση δράση του (δύο εβδομάδες κατά μέσο όρο), αποτελεί ένα χρήσιμο εργαλείο για τους οίνους που πρόκειται να βγουν άμεσα στην αγορά.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

- Ροζέ οίνοι : 50-100 g/tn
- Ερυθροί οίνοι : 100-150 g/tn
- Για πρώιμες εφαρμογές, στην αρχή της οινοποίησης η μέγιστη δοσολογία να μην ξεπερνάει τα 50-100 g/tn
- Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία : 500g/tn



## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Θέσατε σε αιώρηση την απαιτούμενη ποσότητα **AMPLI FRUIT** σε νερό σε αναλογία 1Kg ανά 10L νερού. Εισάγετε το μίγμα στον προς κατεργασία οίνο. Ομογενοποιείστε καλά. Αναδεύετε περιοδικά θέτοντας σε αιώρηση τις λάσπες. Δοκιμάζετε τακτικά για να προσδιορίσετε το τέλος της κατεργασίας. Αφήστε τον οίνο σε ηρεμία τουλάχιστον 1-2 βδομάδες πριν από την εμφιάλωση.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Διατίθεται σε συσκευασία του 1Kg. Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε σκοτεινό, στεγνό και άοσμο μέρος σε θερμοκρασία μέχρι 25°C μέχρι την ημερομηνία λήξης. Συσκευασία μετά το άνοιγμα πρέπει να διατηρηθεί σε ψυγείο και να χρησιμοποιηθεί γρήγορα.

- Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας.
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη.
- Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.

