

# scegli il tuo bouquet



Dall'esigenza dei Mercati Internazionali di esprimere sempre più nei vini note fruttate, nasce la Gamma Bouquet: tannini e miglioratori biologici in grado di aiutare il lievito ad esprimere le caratteristiche aromatiche desiderate.

Una semplice aggiunta ad inizio fermentazione, veicola il mosto verso lo stile fruttato desiderato, e nel contempo, a seconda del Bouquet scelto, aiuta la stabilità del colore e conferisce effetto anti-ossidante.



**gamma**  
Bouquet

Abbinamenti tra Lieviti e prodotti della gamma Bouquet

consigliamo per ogni singolo prodotto della gamma, il suo lievito ideale



**gamma**  
Bouquet

## Scegli il tuo bouquet

Tannini ed ottimizzatori della fermentazione per rivelare l'espressione del fruttato



Perdomini-IOC S.p.A. - 37036 S. Martino B.A. (Verona) Italy - Via Salvo D'Acquisto, 2  
Tel. +39 045 8788611 r.a. - Fax +39 045 8780322 - 122  
www.perdomini-ioc.com / info@perdomini-ioc.com





# GAMMA Bouquet

## MANN BOUQUET R16

Ottimizzatore della fermentazione per mosti rossi e rosati.

Coadiuvante di fermentazione derivato da scorze di lievito ricco in mannoproteine solubili e in combinazione con una miscela di tannini condensati di vinacciolo ed ellagici.

Mann Bouquet R16 esalta nel mosto le note di frutta nera come il ribes, incrementando morbidezza e stabilità del colore, grazie all'azione sinergica dei tannini e delle mannoproteine.

La sua formulazione è stata messa a punto allo scopo di proteggere il colore e favorire la condensazione antociani/tannini nel corso della macerazione delle uve rosse.

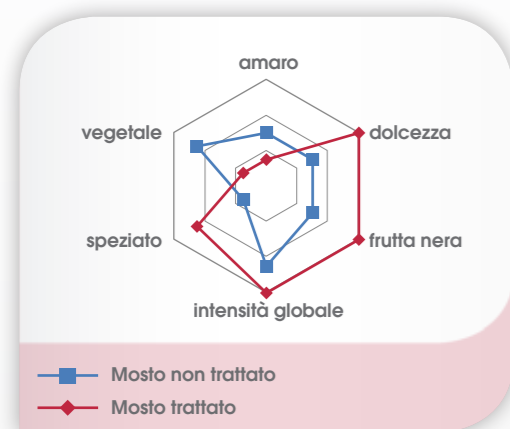
I benefici che si possono trarre dall'impiego di Mann Bouquet R16 durante la macerazione delle uve rosse sono: colore, aroma, gusto, effetti tecnologici.

### Applicazioni:

- produzione di vini rossi e rosati caratterizzati da elevata pienezza e morbidezza gustativa;
- produzione di vini rossi e rosati che devono conservare a lungo note olfattive fresche e giovani, e di colore intenso;
- protezione e stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati.

**Dosaggi:** mosti rossi e rosati: 10-40 g/hL. Dose massima autorizzata dalla UE: 80 g/hL.

Aggiungere Mann Bouquet R16 entro 48 ore dall'inoculo del lievito.



Vino: Barbera 2014 - Piemonte

## MANN BOUQUET B19

Ottimizzatore della fermentazione per mosti bianchi e rosati.

Coadiuvante di fermentazione derivato da lieviti inattivi ricchi in glutazione ad alto contenuto in mannoproteine solubili, in combinazione con una miscela di tannini gallici e di acacia. La sua formulazione è stata messa a punto allo scopo di conferire note floreali e di frutta bianca come mela e pera, e nel contempo svolgere un'azione antiossidante conferendo pienezza e dolcezza al palato.

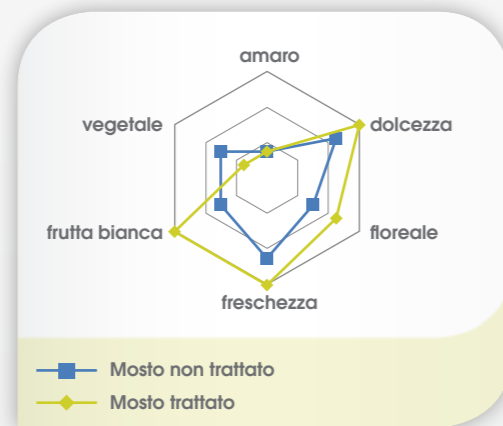
I benefici che si possono trarre dall'impiego di Mann Bouquet B19 durante la fermentazione di mosti bianchi e rosati sono: colore, aroma, gusto, effetti tecnologici.

### Applicazioni:

- produzione di vini bianchi e rosati caratterizzati da elevata pienezza e morbidezza gustativa;
- produzione di vini bianchi e rosati dove si vogliono esaltare le note di frutta bianca e floreali;
- protezione e stabilizzazione degli aromi grazie all'azione delle mannoproteine e del glutazione.

**Dosaggi:** mosti bianchi e rosati: 10-40 g/hL. Dose massima autorizzata dalla UE: 50 g/hL.

Aggiungere Mann Bouquet B19 entro 48 ore dall'inoculo del lievito.



Vino: Moscato d'Asti 2015 - Piemonte

# scegli il tuo bouquet

## TANIN BOUQUET B45

Miscela di tannini enologici per l'incremento dell'aroma fruttato di mosti bianchi e rosati e per la protezione antiossidante.

Tannini condensati estratti da legno di agrumi. Tanin bouquet B 45 veicola il mosto verso sensazioni agrumate di limone, cedro, pompelmo, conferendo nel contempo un forte effetto anti-ossidante.

Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, Tanin bouquet B45 deve essere aggiunto durante la fermentazione alcolica.

Tanin bouquet B45 è un tannino ottenuto con un particolare processo di estrazione ed essiccamento a bassa temperatura che consente di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come nor-isoprenoidi (-damascenone, ecc...) e terpeni (citronellolo, linalolo, ecc...) responsabili nel vino di sentori di frutta e fiori. Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di limone, pompelmo, mela, fiori bianchi che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione.

L'espressione aromatica è accentuata con l'utilizzo di alcuni ceppi di lievito come IOC RÉVÉLATION THIOLS (per mosti bianchi) e IOC FRESH ROSÉ (per mosti rosati).

### Applicazioni:

- produzione di vini bianchi di cui si vuole potenziare le note agrumate.
- produzione di vini rosati di cui si vuole potenziare le note agrumate.

**Dosaggi:** mosto rosato: 5-15 g/hL, mosto bianco: 2-15 g/hL

Aggiungere Tanin bouquet B 45 entro 48 ore dall'inoculo del lievito.



Vino: Sauvignon Blanc 2015 - Ungheria

## TANIN BOUQUET R36

Miscela di tannini enologici per l'incremento dell'aroma fruttato di mosti rossi e rosati e per la protezione antiossidante.

Tannini condensati, estratti da legno di specie fruttifera a bacca rossa, esprime note fruttate come ciliegia, marasca, fragola, mirtillo; favorisce inoltre la stabilità del colore.

Tanin bouquet R36 è un preparato di tannini condensati estratti da legno di specie a bacca rossa.

Il particolare processo di estrazione e l'essiccamento a bassa temperatura adottati durante il processo produttivo di questo tannino, consentono di estrarre dal legno forme glicosidate di composti aromatici come i nor-isoprenoidi (-ionone e -damascenone), responsabili nel vino di sentori di frutta rossa.

Il vino che ne risulta quindi, presenta intensi aromi di ciliegia, fragola, marasca, mirtillo ecc. che integrano gli aromi varietali e quelli prodotti nel corso della fermentazione.

L'espressione aromatica è accentuata con l'utilizzo di alcuni ceppi di lievito come IOC R9008 (per mosti rossi) e IOC FRESH ROSÉ.

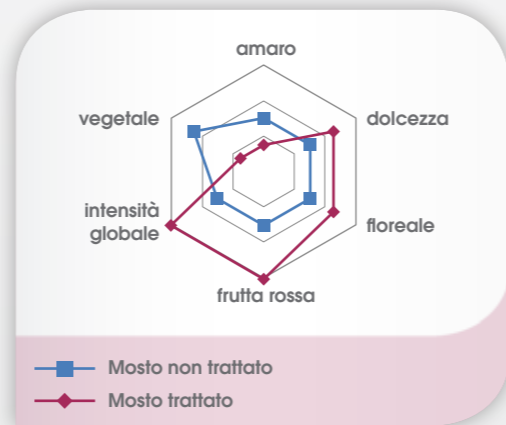
### Applicazioni:

- vini rosati di cui si vuole potenziare la nota di frutta rossa e proteggere gli aromi primari.
- vini rossi giovani e di medio invecchiamento di cui si vuole potenziare la nota di frutta rossa e proteggere gli aromi primari.

Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, Tanin bouquet R36 deve essere aggiunto durante la fermentazione alcolica.

**Dosaggi:** mosto rosato: 2-15 g/hL, mosto rosso: 5-20 g/hL

Aggiungere Tanin bouquet R36 entro 48 ore dall'inoculo del lievito.



Vino: Merlot 2014 - Veneto



## BOUQUET B49

Miscela di tannini enologici e lieviti inattivi per l'incremento dell'aroma di frutta tropicale di mosti bianchi e rosati e per la protezione antiossidante.

Bouquet B49 è una miscela di due potenti famiglie di composti antiossidanti, i tannini gallici e lieviti inattivi ricchi in peptidi antiossidanti (glutazione). La sua applicazione nella fase fermentativa di vini bianchi e rosati aumenta la protezione degli aromi varietali e di fermentazione. L'apporto di amminoacidi e peptidi solforati rappresenta una fonte di precursori aromatici che il lievito può utilizzare per la produzione di aromi tropicali.

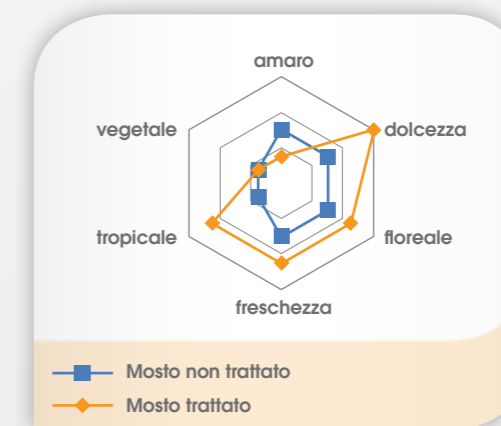
Bouquet B49 contribuisce a produrre vini con aromi stabili, freschi, intensi. Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, Bouquet B49 deve essere aggiunto durante la fermentazione alcolica.

### Applicazioni:

- vini bianchi di cui si vuole potenziare le note di frutta tropicale, con azione antiossidante e di protezione degli aromi.
- vini rosati di cui si vuole potenziare le note di frutta tropicale, con azione antiossidante e di protezione degli aromi.

**Dosaggio:** mosto rosato: 5-20 g/hL, mosto bianco: 2-20 g/hL

Aggiungere Bouquet B49 entro 48 ore dall'inoculo del lievito.



Vino: Verdejo 2015 - Portogallo

