



# PREMIUM® FUSION SG

**PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD  
A BASE DE TANINOS ELÁGICOS PRECIADOS, PARA USO ENOLÓGICO**

## COMPOSICIÓN



Producto granulado obtenido por taninos muy finos y delicados, originados de las más prestigiosas selecciones de robles franceses y americanos.

## CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® FUSION SG es un producto de alta gama, en su composición coexisten en perfecto equilibrio sustancias polifenólicas con características organolépticas poco agresivas, suficientes para poder integrarse con la estructura de grandes vinos en una elegante FUSION.

Para la constitución de PREMIUM® FUSION SG se ha efectuado una precisa selección de las materias primas entre los mejores robles franceses y americanos, por lo tanto, es un producto que se diferencia por su delicadez también en dosis elevadas. PREMIUM® FUSION SG es un óptimo regulador del potencial RedOx, los vinos tratados se presentan netos y limpios; en el tiempo conservarán sus propias notas suaves y su complejidad olfativa originaria. PREMIUM® FUSION SG se trata con un proceso llamado "instantaneización" que lo hace prontamente soluble en agua, respetando sus exclusivas calidades organolépticas.

## APLICACIONES



PREMIUM® FUSION SG se utiliza en el tratamiento de los vinos tintos, rosados, blancos y de los destillados. En el caso de la producción de importantes vinos tintos puede ser utilizado desde el descube antes de la puesta en bodega y en las primeras fases de crianza del producto, para mitigar un posible efecto indeseado debido a taninos extraídos en maceración. Del mismo modo puede ser útil si se emplean bodegas de madera viejas o que ya no ceden taninos. PREMIUM® FUSION SG en vinos tintos contribuye de manera efectiva al proceso de estabilización del color.

En la misma fase, sobre vinos blancos, el uso de PREMIUM® FUSION SG tiene el objetivo de complejar la estructura de los vinos manteniéndola intacta en el tiempo y de prolongar la shelf life del vino: de hecho, PREMIUM® FUSION SG confiere al producto mayor durabilidad en el tiempo y resistencia a las oxidaciones.

PREMIUM® FUSION SG a nivel sensorial se comporta con suavidad, donando equilibrio a la estructura de los vinos y así puede ser utilizado también en las fases finales de cupaje y tratamiento de los vinos blancos, rosados y tintos; en este caso se aconseja el uso antes de la última filtración abrillantadora sobre vinos estables desde un punto de vista proteico. Sin embargo, se aconseja realizar anteriormente algunas pruebas para evaluar las posibles interacciones organolépticas con el producto.

**Para el uso de PREMIUM® FUSION SG atenerse a las normas de ley vigentes.**



# PREMIUM® FUSION SG

**PRODUCTO GRANULADO DE ALTA SOLUBILIDAD  
A BASE DE TANINOS ELÀGICOS PRECIADOS, PARA USO ENOLÓGICO**



## USO

Diluir cuidadosamente la cantidad necesaria de PREMIUM® FUSION SG en 10 partes de agua (es fácilmente soluble) y después adicionar a la masa; no utilizar objetos metálicos ni agua rica en cal.

Cuidado: aunque PREMIUM® FUSION SG presente una reactividad bastante limitada en este ámbito, es siempre oportuno verificar la estabilidad proteica del vino antes del tratamiento, sobre todo si es realizado a corto recorrido de las filtraciones y de los embotellados.



## DOSIS

De 3 a 15 g/hL para vinos tintos en el curso de sus elaboraciones, también en varias fases;  
De 1 a 3 g/hL para vinos blancos y espumosos;  
De 5 a 40 g/hL para destilados.



## ENVASES

Bolsitas multicapa de 500 g.



## CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



## PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.