



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI  
EN ISO 9001** e **UNI EN  
ISO 14001**



# PRESTIGE RONDEUR

VINI ROSSI MORBIDI, FRUTTATI ED ELEGANTI

## COMPOSIZIONE

Prestige Rondeur è un preparato a base di scorze di lievito particolarmente ricco in polisaccaridi, specifico per l'utilizzo in fermentazione. Esalta le sensazioni fruttate e la morbidezza in bocca.

## CARATTERISTICHE

Prestige Rondeur è ottenuto da scorze di lievito particolarmente ricche in polisaccaridi parietali che, grazie ad un processo di produzione innovativo, lo rende utilizzabile dall'inizio della fermentazione per ottenere vini morbidi e fruttati. La disponibilità elevata ed immediata di polisaccaridi permette inoltre una migliore stabilizzazione del colore. L'impiego permette di rendere meno evidenti le note astringenti e vegetali dovute a deficienze della maturità fenolica delle uve. Prestige Rondeur può essere utilizzato in sinergia con la preparazione enzimatica Oenzym Red Fruit, per amplificare ulteriormente il profilo organolettico fruttato. Se utilizzato al termine della fermentazione alcolica può essere abbinato a Extratan Vinacciolo per un'ottimale stabilizzazione della materia colorante.

## IMPIEGHI

L'uso di Prestige Rondeur è consigliato per ottenere vini rossi morbidi e fruttati, si adatta ottimamente a diversi vitigni, soprattutto se con una maturazione polifenolica non ottimale.

## DOSI

Mosti e vini rossi: 20 - 40 g/hl (limite previsto dalla legislazione vigente).  
Per l'impiego di Prestige Rondeur attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## MODALITA' D'USO

Aggiungere all'inizio della fermentazione, oppure alla svinatura in abbinamento a Extratan Vinacciolo. Può essere utilizzato nei processi di coinoculo lieviti-batteri, oppure su vini dove si voglia operare una fermentazione malolattica. Sciogliere il prodotto in 10 parti di mosto/vino ed omogeneizzare mediante un rimontaggio.

## CONFEZIONI

Prestige Rondeur è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.  
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.  
Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Prs\_Rond\_rev.0\_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.