

DOC srl
P.zza Marconi, 21
31014 Colle Umberto (Tv)

Tel. e Fax +39 0438 39395

www.doctechnologie.com
e.mail: info@doctechnologie.com





AUMENTA LA DURATA DELLA FRESCHEZZA
E DEL COLORE

●
AUMENTO DEI PROFUMI

●
AUMENTA LA
SOLFOROSA LIBERA
(SI PUÒ DIMINUIRE LA SOLFOROSA TOTALE)

IL VINO RIMANE FRESCO PIÙ A LUNGO
PROTEZIONE DI COLORE E PROFUMI
AUMENTO DEL RAPPORTO S_{O_2} LIBERATA/TOTALE
DIMINUZIONE DELLE DOSI DI S_{O_2}

DOVE: VINI BIANCHI FERMI GIOVANI E SPUMANTI

DOSI: 20G/HL IN PRIMA FERMENTAZIONE
10G/L IN SPUMANTIZZAZIONE

Nutrimento complesso di origine organica, che oltre a garantire un ottimo svolgimento della fermentazione alcolica e la produzione di aromi, protegge il vino grazie anche alla presenza di **GLUTATIONE**



●
RICCO IN AMINOACIDI CHE FAVORISCONO
L'AUMENTO DELLA PRODUZIONE DI AROMI

●
AUMENTO DELLA *SHELF-LIFE* DEL VINO GRAZIE
ALLA PROTEZIONE DATA DAL GLUTATIONE