



Qu'est-ce que

*Crushendo* ?

Le nouveau sachet de raisins **Crushendo** est la clé pour obtenir un vin rouge remarquablement intense. Mais de quelle façon cela fonctionne-t-il ?

L'ingrédient clé pour produire un vin rouge est la pelure des raisins. La pulpe des raisins étant jaune pâle, la majorité de la couleur, de la saveur et des arômes proviennent des peaux des raisins. Selon la méthode de vinification traditionnelle, les peaux de raisins sont incluses dans le moût lors de la fermentation pour en extraire ces composantes. Jusqu'à maintenant, les kits de vin ont été fabriqués à partir de jus de raisin non fermenté dans lequel les peaux de raisins sont trempées, mais le tout sans alcool (la loi ne permet pas la présence d'alcool dans les kits). Ceci rendait difficile l'extraction de certains composés.

Désormais, en ajoutant les peaux de raisins emballées séparément, les kits *Selection Estate* de Winexpert peuvent rendre toutes les nuances, tous les tanins et toutes les vibrantes couleurs et saveurs d'un vin de qualité suprême, avec tout le potentiel de vieillissement et les riches saveurs des meilleurs vins commerciaux.

Et c'est facile : les kits *Selection Estate* avec *Crushendo* s'utilisent aussi facilement que les autres kits *Estate*. Cependant, avec le sachet de raisins *Crushendo* ajouté, le vin en fermentation extrait les tanins, les saveurs et les arômes des peaux de raisins, produisant ainsi un vin d'une intensité unique.



**winexpert**™