

TRATAMIENTOS ESPECIFICOS	APLICACION	TIEMPO CONTACTO	TIPOS DE UVAS:
<u>SENSACION</u>	Levaduras secas inactivas ricas en manoproteínas	10-15 días	BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés –Sauvignon Blanc. TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah –Pinot Noir - Sangiovese–Bonarda- Tempranillo
<u>SENSACION PLUS</u>	Levaduras secas inactivas ricas + enzimas beta glucanasa	7-10 días	BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés –Sauvignon Blanc TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah –Pinot Noir- Sangiovese–Bonarda- Tempranillo
<u>SENSACION MP</u>	Manoproteínas solubles	Inmediato	BLANCAS: Chenin- Chardonay- Riesling -Semillón -Torrontés –Sauvignon Blanc TINTAS: Cabernet Sauvignon- Malbec –Merlot-Syrah –Pinot Noir- Sangiovese–Bonarda- Tempranillo