

酵母和葡萄多糖

赛丽葡萄

用于葡萄酒陈酿的生物助剂

	<p>成分 精选的白葡萄皮单宁和植物多糖</p>
	<p>特性 外观：可溶于水或葡萄酒的微粒。</p> <p>在即将装瓶的葡萄酒中添加赛丽 葡萄（SURLi VITIS）能够促进葡萄酒中的胶体和多酚形成稳定的复合物。</p> <p>从感官的角度来讲，使用本产品可以增加葡萄酒的柔顺感、结构感和酒体，增强甜润感，减弱酸味和苦味。另外，他还能提高葡萄酒的抗氧化能力。</p> <p>赛丽葡萄适用于进军国际市场的红葡萄酒，因为它能够加强酒中可感知的甜味。当在白葡萄酒和桃红葡萄酒中使用时，它能够给予酒柔顺感并降低苦味。在刚装瓶的葡萄酒中，它能减弱人们对二氧化硫的感知。</p> <p>赛丽葡萄能够完全溶解在葡萄酒中，添加本产品后并不需要进行过滤或澄清。因此本产品可以用于即将装瓶的葡萄酒。</p>
	<p>应用 本产品应该被用于即将装瓶的稳定的葡萄酒中，以进一步加强红、白和桃红葡萄酒的胶体结构和感官品质。</p>
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 红葡萄酒：4 - 20 g/hL • 白、桃红葡萄酒：2 - 10 g/hL <p>使用剂量会因为葡萄品种、年份和想要得到的效果等因素的不同而发生改变。我们建议使用前在实验室进行预实验以确定最佳剂量，并且如果葡萄酒需要过滤，需做预实验测定产品的过滤指数。一般来讲，白葡萄酒和红葡萄酒在即将微滤前添加即可，红葡萄酒则需在微滤前的 24-48 小时添加本产品。</p>
	<p>使用说明 按 1:10 的比例用葡萄酒将产品进行再水化，期间不断搅动以避免结块。然后通过打循环均匀添加到葡萄酒中，最好能使用文氏管。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg</p> <p>密封包装： 将产品存放于清新、干燥、通风处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。一旦开启请尽快使用。</p>
	<p>合规信息 <u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EC) N. 606/2009</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。