








MANNOPROTEINE UND POLYSACCHARIDE

SURLÌ ELEVAGE

Zusatz für den Weinausbau

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Inaktivierte Hefe</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Surlì Elevage ist ein Produkt aus inaktivierter Hefe, die reich an freien Mannoproteinen ist. Die Verwendung von Surlì Elevage während der Weinreifung hat positive sensorische und technologische Effekte.</p> <p>Sensorische Effekte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhung der aromatischen Komplexität und Persistenz ▪ Verbesserung der Struktur und des Mundgefühls ▪ Reduzierung der natürlichen Adstringenz von Rotweinen und Fass-gealterten Weißweinen ▪ Prävention und Behandlung von Reduktion ▪ Produktion von fruchtigeren und weicheren Weinen <p>Technologische Effekte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbesserung der Eiweiß- und Weinstein-stabilität ▪ Verbesserung der Farbstabilität von Rot- und Roséweinen ▪ Erhöhte Frische und verbesserte Langlebigkeit des Weins <p>Aufgrund des hohen Gehalts an freien Mannoproteinen wirkt Surlì Elevage sofort und kann mit wenigen Behandlungstagen erfolgreich eingesetzt werden. So wird die Wirkung der natürlichen Alterung durch gezielte Eingriffe in den Tank verstärkt oder verbessert.</p>
	<p>ANWENDUNG Während der Alterung von Weiß-, Rot- und Roséweinen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schnelle Verbesserung der sensorischen Qualität durch Alterung auf Feinhefe ▪ Verbesserung der chemisch-physikalischen Stabilität ▪ Erhöhung der Lebensdauer des Weins
	<p>DOSIERUNG Weiß- und Rosé-weine: 5 - 20 g / hL (0,4-1,7 lb/1000 gal) Rotweine: 10 - 30 g / hL (0,8-2,5 lb/1000 gal)</p> <p>Es wird empfohlen, vorläufige Versuche im Labormaßstab mit steigenden Surlì Elevage-Raten durchzuführen, um die Zugaberate zu bestimmen.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG In 10 Teilen Wasser oder Wein unter Rühren rehydrieren, um die Bildung von Klumpen zu verhindern, dann gleichmäßig dem Wein zugeben. Während der Behandlung (24 - 48 Stunden) hilft tägliches Umpumpen bei der Freisetzung von Mannoproteinen. Warten Sie am Ende der Behandlung 24 bis 48 Stunden und führen sie dann den Abstich durch oder filtrieren sie.</p> <p>Wenn der Wein für die Abfüllung vorbereitet werden muss, lassen Sie das Geläger 48 Stunden lang ruhen und filtern Sie sie dann. Wenn der Wein ausreichend klar ist, kann er direkt auf Vorfiltermembranen mit einer Porosität von 1 bis 3 Mikrometer gefiltert werden, wodurch der Wein aus dem Ventil der mittleren Ebene abgezogen wird.</p> <p>Achtung: Die Zugabe von Surlì Elevage kann die Menge an freiem Schwefeldioxid im Wein verringern. Eine Analyse vor und nach der Behandlung wird empfohlen.</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1kg Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Offene Packung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt entspricht den folgenden Richtlinien: Codex Oenologique International Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß: Reg. (EU) 2019/934</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.