



SURLÌ VITIS

VERBESSERUNG VON PERSISTENZ, KOMPLEXITÄT UND MUNDGEFÜHL

ZUSAMMENSETZUNG

Komplexes Polysaccharid auf pflanzlicher Basis, Polysaccharide gewonnen aus *Vitis vinifera*; Gummiarabikum

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: beigefarbenes Pulver mit weißen Körnchen, angenehmer Geruch nach Trester. Die Anwendung von **SURLÌ VITIS** unmittelbar vor der Abfüllung erlaubt die Bildung von stabilen kolloidalen Komplexen mit den, in Weinen vorkommenden polyphenolischen Substanzen.

Organoleptisch, führt dies zu einer Erhöhung der Geschmeidigkeit, Volumen, Struktur und der Extraktsüße mit einer gedämpften Empfindung von Säuerlichkeit und Bitterkeit. Darüber hinaus werden die antioxidativen Eigenschaften des Weines verbessert.

SURLÌ VITIS eignet sich zur Behandlung von Rotweinen, die für den internationalen Markt bestimmt sind, wo das Mundgefühl und die Wahrnehmung von Extraktsüße erwünscht sind. Bei der Verwendung für Weiß- und Roséweine, verleiht es Geschmeidigkeit und verringert bittere und trockene Empfindungen. In frisch gefüllten Weinen, verringert es die Wahrnehmung von Schwefeldioxid.

SURLÌ VITIS ist in Wein vollständig löslich und ihre Anwendung erfordert keine weitere Filtration oder Klärung. Aus diesem Grund kann es zu abfüllfertigen Weinen zugesetzt werden.

VERWENDUNG

Das Produkt sollte für stabile Weine, die zur Abfüllung bereit sind, verwendet werden. In solchen Produkten, erhöht es die kolloidale Struktur und verbessert die organoleptische Qualität von Weiß-, Rot- und Roséweinen.

DOSIERUNG

Rotweine: 4-15 g/100hl

Weiß- und Roséweine: 2-10 g/hl

Die Dosierungen können in Abhängigkeit von der Rebsorte, dem Jahrgang und der gewünschten Wirkung variieren. Wir empfehlen die Durchführung von vorläufigen Laborversuchen, um die richtige Dosierung zu bestimmen, und, wenn der Wein gefiltert werden muss, die Filtrierbarkeit zu bestimmen. Im Allgemeinen sollte das Produkt für Weiß- und Roséweine unmittelbar vor der Mikrofiltration und Abfüllung hinzugefügt werden. Bei Rotweinen, sollte die Mikrofiltration 24-48 Stunden verzögert werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

SURLÌ VITIS in 10-facher Weinmenge, unter ständigem Rühren auflösen und kurz rehydrieren lassen. Kontinuierlich zur Gesamtweinmenge zusetzen, vorzugsweise mit einer Dosierungspumpe oder Venturi-Rohr.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

1 kg im wiederverschließbaren Beutel, 10 Beutel im Karton

Verschlossene Packung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern.
Offene Packung: sorgfältig zuschließen und lagern wie verschlossene Packung.

Produkt zum önologischen Gebrauch, wie vorgesehen von:
Reg. (EC) N. 606/2009