








## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# SURLÌ ELEVAGE

Coadyuvante biológico para la crianza de los vinos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactiva.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Surlì Elevage es un producto a base de levadura inactiva con elevado contenido de manoproteínas libres. El empleo de Surlì Elevage durante la fase de crianza del vino tiene efectos positivos tanto en términos cualitativos como tecnológicos.</p> <p>Efectos cualitativos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Incremento de la complejidad y de la persistencia aromática</li> <li>▪ Mejora de la estructura y del equilibrio gustativo</li> <li>▪ Atenuación de la natural astringencia de los vinos tintos y blancos con crianza en madera</li> <li>▪ Prevención y atenuación de los olores a reducción</li> <li>▪ Producción de vinos más frutales y suaves, más agradables para el consumidor.</li> </ul> <p>Efectos tecnológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejora de la estabilidad proteica y tartárica</li> <li>▪ Mejora de la estabilidad del color de los vinos tintos y rosados</li> <li>▪ Incremento de la longevidad del vino gracias a una frescura aromática y gustativa acrecentada y a una menor tendencia a la oxidación.</li> </ul> <p>Como consecuencia del elevado contenido de manoproteínas libres, Surlì Elevage tiene un efecto inmediato y puede ser utilizado con éxito, empleando pocos días de tratamiento, para incrementar o perfeccionar el efecto de la crianza natural a través de específicas intervenciones en el tanque.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Durante la crianza de vinos blancos, rosados y tintos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejorar rápidamente la calidad sensorial simulando el afinamiento sobre lias finas</li> <li>▪ Mejorar la estabilidad fisicoquímica</li> <li>▪ Aumentar la longevidad del vino</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 5-20 g/hL en los vinos blancos y rosados 10-30 g/hL en los vinos tintos</p> <p>Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada, del efecto deseado. Pruebas preliminares en laboratorio pueden servir para determinar la dosis adecuada a adicionar.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Rehidratar en agua o vino en una proporción 1:10 y añadir de manera uniforme a la masa a tratar. Durante el tratamiento (mínimo 24 – 48 horas) efectuar un remontado diario para favorecer la cesión de manoproteínas. Al final del tratamiento, dejar las lias sedimentar por 24-48 horas y después trasegar y/o filtrar. Si el vino se va a preparar para el embotellado, dejar sedimentar Surlì Elevage durante 48h y filtrar. Si el vino está suficientemente limpio, se puede filtrar directamente con prefiltros de membrana de porosidad 1-3 micrones, sacando el vino por la válvula del medio del depósito de almacenamiento.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p>Atención: a causa de la adición de Surlì Elevage, el contenido de anhídrido sulfuroso libre del vino podría disminuir. Se aconseja efectuar un análisis antes y después del tratamiento.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>            1 kg            Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.            Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b>            Producto conforme con:            Codex CEnologique International              Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:            Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.