



SURLÌ ELEVAGE

COADYUVANTE BIOLÓGICO PARA LA CRIANZA DE LOS VINOS

COMPOSICIÓN

Complejo polisacarídico derivado de paredes celulares de levadura, con un elevado contenido de manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige.

Surli ELEVAGE es un producto a base de polisacáridos parietales derivados con elevado contenido de manoproteínas libres.

El empleo de Surli ELEVAGE durante la fase de crianza del vino tiene efectos positivos tanto en términos cualitativos como tecnológicos.

Efectos cualitativos:

- Incremento de la complejidad y de la persistencia aromática
- Mejora de la estructura y del equilibrio gustativo
- Atenuación de la natural astringencia de los vinos tintos y blancos con crianza en madera
- Prevención y atenuación de los olores a reducción
- Producción de vinos más frutales y suaves, más agradables para el consumidor.

Efectos tecnológicos:

- Mejora de la estabilidad proteica y tartárica
- Mejora de la estabilidad del color de los vinos tintos y rosados
- incremento de la longevidad del vino gracias a una frescura aromática y gustativa acrecentada y a una menor tendencia a la oxidación.

Como consecuencia del elevado contenido de manoproteínas libres, Surli 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.

APLICACIONES

Crianza rápida de vinos blancos, tintos y rosados

DOSIS

5-20 g/100L en los vinos blancos y rosados

10-30 g/100L en los vinos tintos

Dosis máxima autorizada por la Unión Europea: 40 g/100L.

Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada, del efecto deseado.

Pruebas preliminares en laboratorio pueden servir para identificar la dosis adecuada a adicionar

MODO DE EMPLEO

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 remontados para favorecer la cesión de manoproteínas. Al final del tratamiento, dejar las lias sedimentar por 24-48 horas y después trasegar e/o filtrar.

Atención: a causa de la adición de Surli ELEVAGE, el contenido de anhídrido sulfuroso libre del vino podría disminuir. Se aconseja efectuar un análisis antes y después del tratamiento.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de 1 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Una vez abierto, consumir rápidamente

Nota para el usuario: la ausencia del vacío no afecta a la conformidad del producto

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) 606/2009