Inspiring innovation.

FICHA TECNICA

POLISACÁRIDOS Y MANOPROTEÍNAS

SURLÌ ELEVAGE

Coadyuvante para la crianza de los vinos

COMPOSICIÓN

Levadura inactivada

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Surlì Elevage es un producto basado en levadura inactivada con un alto contenido en manoproteínas libres.
El empleo de Surlì 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, 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.

APLICACIONES

- Crianza rápida de vinos blancos, tintos y rosados.
- Mejorar la estabilidad fisicoquímica
- ▪ Aumentar la longevidad del vino
- Potenciar el volumen y longitud en boca.

DOSIS

- Vinos blancos y rosados: 5 - 20 g/hL
- Vino tinto: 10 - 30 g/hL

Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada y 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 y/o filtrar.
Si el vino se quiere preparar para el embotellado, dejar que Surlì Elevage se asiente durante 48 horas y posteriormente, fíltrelo. Si el vino está lo suficientemente limpio, se puede filtrar directamente con prefiltros de membrana superiores a 3 micras de porosidad, siempre que el vino se extraiga de la válvula situada a media altura del tanque de almacenamiento.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como indicado arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.
	NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional Producto de uso enológico, aprobado por: Reg. (CE) 2019/934

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°6 Agosto 2021