








POLISACÁRIDOS - GAMA PERLAGE

SURLÌ FRESH

Coadyuvante para la crianza y estabilización de vinos espumosos

| | |
|---|---|
|  | <p>COMPOSICIÓN Levadura inactiva y taninos condensados e hidrolizables de maderas exóticas.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Surlì Fresh es un coadyuvante de la toma de espuma rico en polisacáridos de levaduras y taninos específicos muy reactivos para potenciar el frescor del espumoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Minimiza las oxidaciones del vino base. Rejuvenece los espumosos. ▪ Minimiza las eventuales reducciones del proceso de fermentación. ▪ Equilibra coloidalmente el vino base. ▪ Potencia la espumabilidad. ▪ Integra la acidez con los polisacáridos y taninos naturales del vino. ▪ Mejora el volumen y la estructura en boca. ▪ Preserva las características varietales y la limpieza aromática y en boca. ▪ Intensifica el sabor y la persistencia del Cava. |
|  | <p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos base con notas de oxidación. ▪ Vinos base con alto contenido alcohólico relativo o poco ácidos. ▪ Vinos con bajo extracto relativo, poco cuerpo. ▪ Refuerzo de estructura y volumen. Potenciación de la espumabilidad. ▪ Blancos y rosados. ▪ Estabilidad de los espumosos en la crianza. ▪ Método tradicional o Charmat. |
|  | <p>DOSIS En el método Charmat aplicar Surlì Fresh en el vino base previo a la inoculación del pie de cuba.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Crianza superior a 3 meses: 4 - 15 g/hL. Dosis media recomendada 10 g/hL ▪ Crianza inferior a 3 meses: 10 - 20 g/hL. Dosis media recomendada 15 g/hL <p>En el método tradicional aplicar Surlì Fresh en el vino base final previamente a la inoculación del pie de cuba. Mantener en agitación continua para conseguir su mejor homogeneidad en el embotellado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cavas jóvenes y reservas de más corta crianza: 3 - 15 g/hL. Dosis media recomendada 8 g/hL |
|  | <p>MODO DE EMPLEO Disolver Surlì Fresh en un volumen de agua o vino igual a 10 veces su peso, añadir en la preparación del vino base hasta 30 minutos antes de la aplicación del pie de cuba. Homogeneizar evitando la formación de grumos.</p> |
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1kg - 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba.</p> |
|  | <p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones.</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.