



SURLÌ NATURAL

PAREDES CELULARES PARA LA ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS

COMPOSICIÓN

Corteza de levadura enológica *Saccharomyces cerevisiae*.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige con característico olor a levadura.

SURLÌ NATURAL puede ser empleado durante el afinamiento sobre lias finas, para reemplazar las lias naturales de fermentación o en sinergia con ellas. Gracias a los tratamientos durante su producción, SURLÌ NATURAL libera manoproteínas muy rápidamente y permite acelerar el afinamiento sobre lias finas. Los efectos después de 6 semanas de contacto con SURLÌ NATURAL y disminuyendo los riesgos microbiológico y organolépticos son:

- Mejorar la estabilidad coloidal del vino
- Mejorar las sensaciones de volumen y suavidad
- Reducir la astringencia
- Aumentar la persistencia aromática.

APLICACIONES

SURLÌ NATURAL aumenta la estructura, la suavidad, la intensidad y la persistencia aromática del vino; mejora el equilibrio e incrementa considerablemente la longevidad del producto.

Además, su uso en vinos contribuye a la estabilización proteica, tartárica y polifenólica.

DOSIS

20-30 g/100L en mostos.

20-30 g/100L en vino blanco

30-50 g/100L en vino tinto

Dosis máxima legal en UE: 40 g/100L.

Las dosis pueden variar en función de la casta, de la añada, de la duración del tratamiento y de la temperatura del vino. Se recomienda realizar pruebas preliminares de laboratorio.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar SURLÌ NATURAL en agua templada (30 – 35°C) durante 15-30' y añadir de forma uniforme a la masa a tratar. El tratamiento debe ser de 6 semanas como mínimo. Durante este periodo, efectuar semanalmente remontajes o batonnage con el propósito de favorecer el contacto con el vino. A su término, remover el producto mediante trasiegos.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 2,5 kg

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

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en frigorífico; consumir rápidamente.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg (CE) N. 606/2009