






MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

SURLI NATURAL

Coadyuvante biológico para la crianza de los vinos

	<p>COMPOSICIÓN Levadura inactiva.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Surlì Natural es un adyuvante inactivado a base de levadura que se utiliza durante el afinamiento <i>sur lies</i>, en reemplazo o en sinergia con las lías finas producidas en fermentación. Gracias a los tratamientos específicos durante su producción, Surlì Natural libera manoproteínas muy rápidamente y permite acelerar el período de afinamiento sobre lías.</p> <p>En solo 6 semanas de tratamiento, reduciendo los riesgos microbiológicos y aparición de desviaciones organolépticas, Surlì Natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejora la estabilidad coloidal del vino. Mejora las sensaciones de volumen y sensación en boca. Reduce la astringencia. Aumenta la persistencia aromática.
	<p>APLICACIONES Durante la crianza de vinos, Surlì Natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejora la estructura, sensación en boca, complejidad y persistencia aromática del vino. Protege el vino de las oxidaciones y aumenta su vida útil. Mejora la estabilización proteica, tartárica y sustancias polifenólicas.
	<p>DOSIS Vinos blancos: 20 - 30 g/hL Vinos tintos: 30 – 50 g/hL</p> <p>Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada, de la duración del tratamiento y temperatura del vino. Se recomienda realizar pruebas preliminares en laboratorio para evaluar el impacto sensorial y determinar la dosis más adecuada a adicionar.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Rehidratar en agua o vino en una proporción 1:10 mezclando constantemente y añadir de manera uniforme a la masa a tratar. Durante el tratamiento (mínimo 6 semanas) efectuar semanalmente remontajes o <i>bâtonnages</i> con el propósito de favorecer el contacto con el vino. A su término, remover el producto mediante trasiegos.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2,5 kg</p> <p>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>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Œnologique International</p> <p>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.