








**POLISACÁRIDOS DE LEVADURA**

**SURLÌ NATURAL**

Paredes celulares para la estabilización de los vinos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactiva de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Surlì Natural puede ser empleado durante el afinamiento sobre lías finas, para reemplazar las lías 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 lías finas. Los efectos después de 6 semanas de contacto con Surlì Natural son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disminución de los riesgos microbiológicos.</li> <li>▪ Mejorar la estabilidad coloidal del vino.</li> <li>▪ Mejorar las sensaciones de volumen y suavidad.</li> <li>▪ Reducir la astringencia.</li> <li>▪ Aumentar la persistencia aromática.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumenta la estructura, la suavidad, la intensidad y la persistencia aromática del vino</li> <li>▪ Mejora el equilibrio e incrementa considerablemente la longevidad del producto.</li> <li>▪ Contribuye a la estabilización proteica, tartárica y polifenólica.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos blancos y mostos: 20 – 30 g/hL</li> <li>▪ Vinos tintos: 30 - 50 g/hL</li> </ul> <p>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.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Rehidratar Surlì Natural en agua templada (30 – 35°C) durante 15 - 30 minutos y añadir de forma uniforme a la masa a tratar. El tratamiento debe ser de 6 semanas como mínimo. Durante este período, efectuar semanalmente remontajes o batonnage con el propósito de favorecer el contacto con el vino. A su término, remover el producto mediante trasiegos.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 2,5 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en frigorífico; consumir rápidamente.</p>
	<p><b>NORMATIVA</b> Producto conforme a: Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (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.