







POLISACÁRIDOS DE LEVADURA Y DE UVA

SURLÌ ONE

Coadyuvante para la crianza y estabilización de vinos

	<p>COMPOSICIÓN Levadura inactiva tratadas enzimáticamente.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Surlì One puede ser empleado durante el afinamiento sobre lías finas para reemplazar las lías naturales de fermentación o en sinergia con ellas. Surlì One libera rápidamente manoproteínas y permite acelerar el afinamiento en la crianza en 3 - 4 semanas de contacto, es posible:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejorar la estabilidad coloidal del vino. Mejorar las sensaciones de volumen y suavidad. Reducir la astringencia. Aumentar la persistencia aromática. <p>Surlì One está constituido por una materia primera muy neutra a nivel aromático. Por lo tanto, el uso de Surlì One reduce el riesgo ligado a la formación de compuestos azufrados de las lías naturales y, al final del tratamiento, permite tener vinos con el aroma fresco y la fruta original.</p>
	<p>APLICACIONES <i>Vinos blancos y rosados:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumenta la sensación de volumen. Aumenta la persistencia aromática. Mejora la estabilidad proteica y tartárica. Disminuye el olor de reducido y mejora la limpieza olfativa. Ayuda al desarrollo de la fermentación maloláctica. <p><i>En toma de espuma:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumenta la sensación de volumen. Previene la formación de compuestos azufrados.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinos blancos y rosados: 20 – 30 g/hL Vinos tintos: 30 - 50 g/hL Toma de espuma: 5 – 20 g/hL <p>Las dosis pueden variar en función del vino, de la añada, de la duración del tratamiento y de la temperatura del vino. Se aconseja realizar pruebas previamente.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Rehidratar Surlì One en agua durante 30 minutos y añadir de manera uniforme a la masa a tratar. Durante el tratamiento (3 - 4 semanas), efectuar semanalmente al menos dos remontados o batonnage con el propósito de favorecer el contacto con el vino. A su término, remover el producto mediante remontes cerrados. Retirar por sedimentación previa dos días antes.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2,5 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvase el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvase como se indica arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</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.



NORMATIVA

Producto conforme a:
Codex Oenologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 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.
