



SURLÌ ONE

COADYUVANTE PARA LA CRIANZA Y ESTABILIZACION DE VINOS

COMPOSICIÓN

Paredes celulares de levadura enzimáticamente activadas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige con característico olor a levadura.

SURLÌ ONE puede ser empleado durante el afinamiento sobre lias finas, para reemplazar las lias naturales de fermentación o en sinergia con ellas. Gracias al tratamiento enzimático subido durante su producción, SURLÌ ONE libera mannoproteínas muy rápidamente y permite acelerar el afinamiento sobre lias finas. In efecto, después 3-4 semanas de contacto con SURLÌ ONE y disminuyendo los riesgos microbiológico y organolépticos, es posible

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

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 lias naturales y, al final del tratamiento, permite tener vinos con el aroma fresco y afrutado original.

APLICACIONES

Vinos blancos y rosados

- aumenta la sensación de volumen
- aumenta la persistencia aromática
- mejora la estabilidad proteica y tartarica
- disminuye el olor de reducido y mejora la limpieza olfativa
- ayuda el desarrollo de la fermentación maloláctica

En toma de espuma

- aumenta la sensación de volumen
- permite una fermentación alcohólica regular y completa
- previene la formación de compuestos azufrados

DOSIS

20-30 g/100L en vino blanco y rosados

30-50 g/100L en vino tinto

5-20 g/100L en toma de espuma

Dosis máxima legal en UE: 40 g/100L

Las dosis pueden variar en función del viñedo, de la añada, de la duración del tratamiento y de la temperatura del vino. Se aconseja realizar pruebas previamente.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar en agua q.b. por 30 minutos y añadir de manera uniforme a la masa a tratar. Durante el tratamiento (3-4 semanas), 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 CONSERVACION

Bote de 2,5 Kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Una vez abierto, consumir rápidamente

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

Reg. (CE) N. 606/2009