








**POLISACÁRIDOS DE LEVADURA Y UVA - GAMA PERLAGE**

**SURLÌ PERLAGE**

Coadyuvante para la crianza y estabilización de vinos espumosos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactiva.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Surlì Perlage es un coadyuvante de la fermentación rico en polisacáridos de levaduras procedentes del proceso de purificación de las levaduras inactivas. Se utiliza durante el tiraje o crianza del espumoso. <i>Efectos tecnológicos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejora de la estabilidad proteica y tartárica.</li> <li>▪ Mejor estabilidad coloidal. Volumen y espumabilidad.</li> <li>▪ Estabilidad y persistencia aromática. Preserva la juventud.</li> </ul> <p>Surlì Perlage permite establecer un óptimo equilibrio entre la juventud y la evolución de la crianza del vino.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estabilidad proteica y tartárica.</li> <li>▪ Estabilidad físico-química para la integración de la acidez, espumabilidad y astringencia en Cavas jóvenes y en espumosos elaborados según el método Charmat.</li> <li>▪ Estabilidad coloidal en Cavas de crianza.</li> <li>▪ Prevención de la evolución acelerada en los Cavas de crianza.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 3 – 20 g/hL Dosis recomendada para periodos de crianza de cava jóvenes: 8 g/hL Mayor dosis sí se reducen los períodos de crianza en otra tipología de espumosos.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Aplicar Surlì Perlage en la mezcla final de los vinos base espumosos después de clarificar, estabilizar y/o corregir de acidez. Disolverlo en un volumen de agua o vino igual a 10 veces su peso, añadir a la preparación del vino base para la toma de espuma al menos 30 minutos antes de la aplicación del pie de cuba o la levadura. Homogeneizar evitando la formación de grumos.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.</p>
	<p><b>NORMATIVA</b> Producto conforme a: Codex Oenologique International  Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.</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.