








**POLISACÁRIDOS - GAMA PERLAGE**

**SURLÌ ROSÉ**

Coadyuvante para la crianza y estabilización de vinos espumosos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactiva y taninos condensados e hidrolizables.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Surlì Rosé utilizado en la toma de espuma contiene levaduras inactivas ricas en polisacáridos de levaduras y taninos para el tiraje de vino rosado base Cava. Aplicado en el tiraje en los espumosos rosados potencia sus características organolépticas, el frescor, la tonalidad y minimiza los eventuales defectos. Equilibrio organoléptico y coloidal para potenciar la espumabilidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Por su poder antioxidante protege los aromas de fruta roja fresca.</li> <li>▪ Minimiza las oxidaciones y las notas caramelizadas de algunas variedades mediterráneas como la Garnacha o algunos Pinot. Rejuvenece los espumosos.</li> <li>▪ Minimiza las eventuales reducciones del proceso de fermentación.</li> <li>▪ Integra la acidez con los polisacáridos y taninos naturales del vino.</li> <li>▪ Mejora el volumen y la estructura en boca.</li> <li>▪ Preserva las características varietales y la limpieza aromática y en boca.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tiraje de vinos rosados espumosos.</li> <li>▪ Vinos base con notas de oxidación o reducción.</li> <li>▪ Vinos base rosado con poco cuerpo.</li> <li>▪ Refuerzo de estructura y volumen.</li> <li>▪ Estabilidad de los espumosos en la crianza.</li> <li>▪ Método tradicional o Charmat.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> En método Charmat aplicar Surlì Rosé en el vino base previo a la inoculación del pie de cuba.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crianza superior a 3 meses: 4 - 15 g/hL. Dosis media recomendada 10 g/hL</li> <li>▪ Crianza inferior a 3 meses: 10 - 20 g/hL. Dosis media recomendada 15 g/hL</li> </ul> <p>En método Tradicional aplicar Surlì Rosé en el vino base final, previamente a la inoculación del pie de cuba. Mantener en agitación continua para conseguir mejor homogeneidad en el embotellado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dosis: 3 - 15 g/hL. Dosis media recomendada 8 g/hL para cavas jóvenes.</li> </ul>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver Surlì Rosé en un volumen de agua o vino igual a 10 veces su peso, y añadir en la preparación del vino base. Homogeneizar evitando la formación de grumos. Añadir homogéneamente en el vino base 30 minutos antes de juntar con el pie de cuba.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</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 sus 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.