



SURLÌ ROUND

COADYUVANTE PARA LA CRIANZA Y LA ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS TINTOS Y ROSADOS

COMPOSICIÓN

Corteza de levadura rica en polisacáridos, taninos condensados y elagicos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige con débil olor de levadura.

SURLÌ ROUND ha sido pensado para la crianza de los vinos tintos y rosados. En efecto se puede emplear para el afinamiento *sur lie*, en alternativa o en sinergia con las lias naturales de fermentación.

Los polisacáridos y taninos contenidos en **SURLÌ ROUND** son particularmente activos hacia las proantocianidinas y la materia colorante del vino. Cuando se añade al vino durante la crianza, desarrolla una característica acción fijadora sobre el color y ayuda a mantener una tonalidad fresca.

Además, aumenta la complejidad y la intensidad aromática, mejora la estructura y disminuye la astringencia, gracias a la interacción entre taninos y manoproteínas.

SURLÌ ROUND puede ser empleado también para bajar los aromas verdes que se encuentran en vinos procedente de uva no madurada perfectamente.

APLICACIONES

En vino tinto y rosados para

- Afinamiento sobre lias finas
- Mejorar la estabilidad del color y tener vinos con una vida más larga
- Mejorar la estructura y el equilibrio gustativo
- Reducir el verdor

DOSIS

10-30 g/100L en vinos rosados

30-50 g/100L en vinos tintos

Las dosis pueden variar en función del viñedo, de la añada, de la duración del tratamiento y de la temperatura del vino.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar en agua q.b. 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. Al final del tratamiento, eliminar el producto mediante un trasiego.

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