







## COADYUVANTES BIOLÓGICOS

# SURLÌ SPEED

Coadyuvante biológico para la estabilización de los vinos listos para el embotellado

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Complejo a base de polisacáridos vegetales E414 y manoproteínas libres procedentes de las levaduras.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> La adición de los polisacáridos del Surlì Speed favorece la formación de complejos coloidales estables con los taninos astringentes de la uva, mejorando así la sensación de volumen en boca, la suavidad y la longitud en boca del vino. Los polisacáridos componentes de Surlì Speed tienen un efecto protector contra las precipitaciones tartáricas. Estos polisacáridos, se integran en la estructura coloidal del vino, aumentando la concentración de polisacáridos en el vino, modificando las percepciones gustativas y actuando en la estabilización de los precursores aromáticos del vino. Aumenta la complejidad aromática del vino y su frescor.  Surlì Speed es completamente soluble y puede ser utilizado inmediatamente antes del embotellado en vino clarificado, estable y perfectamente límpido.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preserva y mejora la calidad sensorial en vinos blancos y tintos.</li> <li>▪ En todos los vinos, para aumentar la frescura, complejidad y longevidad sensorial.</li> <li>▪ En los vinos tintos astringentes, para atenuar la agresividad de los taninos.</li> <li>▪ Acción sinérgica en la promoción de la estabilidad tartárica de los vinos.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos tintos: 2 – 30 g/hL</li> <li>▪ Vinos blancos y rosados: 5 - 30 g/hL</li> </ul> <p>Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada y del objetivo sensorial a alcanzar. A mayor dosis, tiene mejor efecto en la estabilidad tartárica.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Aplicar Surlì Speed sobre el vino final, clarificado, perfectamente limpio y filtrado, antes o después de su filtración final. Emplear sobre vinos estables proteicamente.</p> <p>Disolver Surlì Speed en vino, agitando continuamente, en proporción 1:10. Mezclar bien evitando la formación de grumos. Adicionar de forma uniforme a la masa a tratar durante un remontado en circuito cerrado, preferiblemente mediante tubo Venturi.</p> <p><i>Atención:</i> El comportamiento coloidal de Surlì Speed varía en función del vino, por ello, aconsejamos la realización de ensayos previos en el laboratorio para la determinación de la dosis más idónea, así como para verificar la perfecta filtrabilidad del vino, si el vino va a ser microfiltrado.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 0,5 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente. <i>Atención:</i> el producto puede absorber humedad.</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 y sus sucesivas modificaciones

---

*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.*

---