



# **SURLÌ VELVET**

## **COADYUVANTE BIOLÓGICO PARA EL AFINAMIENTO DEL VINO PREVIO AL EMBOTELLADO**

### COMPOSICIÓN

Complejo polisacárido a base de polisacáridos solubles, procedentes de paredes altamente purificadas de levaduras.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige, con olor ligero de levadura.

Los polisacáridos componentes del Surlì VELVET se integran en la estructura coloidal del vino, aumentando la concentración de polisacáridos en el vino.

La adición de Surlì VELVET favorece la formación de complejos coloidales estables con los taninos astringentes de la uva, y las proteínas, mejorando así la sensación de volumen en boca, la suavidad y la longitud en boca del vino.

Surlì VELVET actúa también en la estabilización de los precursores aromáticos del vino y aumenta su complejidad aromática.

Además tiene un efecto protector de los pigmentos colorantes y polifenoles así como un efecto estabilizante de las proteínas, y de las precipitaciones tartáricas.

La completa solubilidad de evita la necesidad de intervenir sobre el vino después de su aplicación: se aplica sobre el vino final, clarificado, perfectamente limpio y filtrado, previo al embotellado.

### APLICACIONES

Surlì VELVET se emplea en la preparación de vinos blancos o tintos previa al embotellado.

- En vinos tintos envuelve los taninos más reactivos. Es notable su efecto en vino tintos muy tánicos y estructurados en los que suaviza su paso por boca.
- En los vinos blancos o tintos con poca concentración aumenta su densidad gustativa e integra sus componentes, aumentando su complejidad.
- Durante la crianza se emplea para aumentar la estabilidad coloidal del vino

### DOSIS

0,5 - 5 g/hl

Dosis máxima autorizada por la Unión Europea: 40 g/hl.

Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada, del efecto deseado.

Pruebas preliminares en laboratorio pueden servir para identificar la dosis adecuada a adicionar

### MODO DE EMPLEO

Rehidratar en vino 10 veces su peso, solución 1:10. Mezclar bien evitando la formación de grumos. Añadir la solución al vino en un remontado cerrado, preferiblemente mediante tubo Venturi y homogeneizar la mezcla.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de 0,5 kg- 10 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en un lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: cérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg (CE) n. 606/2009