







MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

SURLÌ VELVET

Coadyuvante para la crianza y estabilización de vinos listos para el embotellado

	<p>COMPOSICIÓN Manoproteínas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Surlì Velvet es un coadyuvante compuesto por manoproteínas extraídas de la pared celular de la levadura. Su empleo durante el afinamiento o previamente al embotellado:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejora la estabilidad fisicoquímica y coloidal. Incrementa la resistencia frente a la oxidación. <p>Gracias a las propiedades conocidas de las manoproteínas para interactuar con sustancias polifenólicas y aromáticas, Surlì Velvet también tiene efectos sobre la calidad organoléptica del vino, en particular aumenta la complejidad aromática y la sensación de volumen y en los vinos tintos reduce la astringencia. Surlì Velvet es completamente soluble y puede usarse tanto en la fase de afinamiento como inmediatamente antes del embotellado.</p>
	<p>APLICACIONES Durante la crianza de vinos blancos, rosados y tintos o previo al embotellado para:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejorar la estabilidad fisicoquímica Conservar y mejorar rápidamente la calidad sensorial
	<p>DOSIS 0,5-10 g/hL</p> <p>Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada y el efecto sensorial deseado. Se recomiendan realizar pruebas preliminares en laboratorio para determinar la dosis adecuada a adicionar.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Rehidratar en vino en una proporción 1:10, mezclando constantemente para evitar la formación de grumos. Añadir de manera uniforme a la masa a tratar durante un remontado cerrado, preferiblemente mediante un tubo Venturi.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como indicado arriba. Consumir rápidamente. Atención: el producto tiende a absorber humedad.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</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.