






POLISACÁRIDOS DE LEVADURA Y DE UVA - GAMA PERLAGE

SURLÌ VELVET PERLAGE

Mejora organoléptica y volumen en el preembotellado

	<p>COMPOSICIÓN Manoproteínas de levadura.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES La adición de Surlì Velvet Perlage favorece la formación de complejos coloidales estables, mejorando así, la sensación de volumen en boca, suavidad y longitud en boca del vino. Los polisacáridos componentes de Surlì Velvet Perlage se integran en la estructura coloidal del vino, aumentando la concentración de polisacáridos en el vino, modificando las percepciones gustativas y minimizando la eventual sequedad y acidez. Actúa en la estabilización de los aromas aumentando su complejidad. Surlì Velvet Perlage se añade en el licor de expedición de los vinos elaborados según el método tradicional y método Charmat. Resaltar el frescor y viveza después de la crianza. Potencia la viveza del color y el frescor en los espumosos rosés. Tiene un notable efecto en la conformación y estabilidad del "perlage" del Cava.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mejorar la estabilidad físico-química ▪ Aumentar la longevidad del vino ▪ Preservar y mejorar la calidad sensorial
	<p>DOSIS Vinos blancos y licores de expedición: 0,5 – 5 g/hL Dosis media 2 g/hL.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Se aplica en el licor de expedición sobre el vino final para el embotellado. Surlì Velvet Perlage se debe rehidratar en un volumen de vino en agitación (cerrado sin aire) 10 veces su peso, solución 1:10, mezclando bien para evitar la formación de grumos. Añadir al licor de expedición o al envase isobárico antes del embotellado. Integrarlo al menos un día. Homogeneizar la mezcla. El comportamiento coloidal de Surlì Velvet Perlage varía en función del vino, por ello, aconsejamos la realización de ensayos previos en el laboratorio para la determinación de la dosis más idónea, además de verificar si es compatible con otros productos estabilizantes tartáricos después de su aplicación, validar la estabilidad proteica y la filtrabilidad del vino, si éste va a ser microfiltrado.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y 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.