



SURLÌ VITIS

COADYUVANTE PARA EL EMBOTELLADO

COMPOSICIÓN

Aporta polisacáridos vegetales (E414) y taninos de piel de uva blanca.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: microgranulos solubles en agua y vino.

La adición de SURLÌ VITIS inmediatamente antes del embotellado favorece la formación de complejos coloidales estables con los taninos astringentes de la uva mejorando así la suavidad, el dulzor y la redondez del vino y equilibrando también los componentes ácidos. Además, aumenta el poder antioxidante del vino.

SURLÌ VITIS está aconsejado en el tratamiento de vinos tintos de estilo internacional en los que se pretenda aumentar la sensación dulce.

En los vinos blancos y rosados aporta suavidad y baja la sensación de amargor. Finalmente en los vinos que van a ser embotellados reduce la percepción del anhídrido sulfuroso.

La completa solubilidad del producto evita la necesidad de intervenir sobre el vino después de su aplicación, por esto, SURLÌ VITIS se emplea en la preparación del vino previo al embotellado.

APLICACIONES

Aumentar la estructura coloidal y mejorar la calidad organoléptica de los vinos blancos, tintos y rosados.

DOSIS

Vino tinto: 4 – 20 g/100L

Vino blanco y rosado: 2 – 10 g/100L

La dosis puede cambiar con respecto a la variedad de uva, la cosecha y al efecto buscado. El comportamiento coloidal de SURLÌ VITIS varía en función del vino, es por esto por lo que aconsejamos la realización de ensayos previos en el laboratorio en la determinación de la dosis más idónea, así como para verificar la perfecta filtrabilidad del vino, si el vino va a ser microfiltrado.

En general, en los vinos blancos y rosados se aconseja de añadir el producto inmediatamente antes de la microfiltración; con los vinos tintos al revés, se aconseja esperar 24 - 48 horas antes de microfiltrar.

MODO DE EMPLEO

Disolver SURLÌ VITIS en un volumen de vino en agitación 10 veces su peso (solución 1:10). Mezclar bien evitando la formación de grumos. Añadir la solución al vino en un remontado cerrado y homogenizar la mezcla.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de Kg 1

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