






POLISACÁRIDOS DE LEVADURA Y DE UVA

SURLÌ VITIS

Coadyuvante para el embotellado

	<p>COMPOSICIÓN Taninos de hollejo de uva blanca y polisacáridos vegetales (E414).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES 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, la redondez del vino y el equilibrio de los componentes ácidos. El tanino de hollejo quela los metales pro-oxidantes y mejora así la protección antioxidante del vino. Su efecto sobre el potencial oxidativo abre el aroma y exalta la percepción de los aromas frutados. La fracción polisacáridica forma complejos estables con las sustancias polifenólicas del vino contribuyendo al aumento de la sensación de suavidad, volumen y atenuación del amargor. 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.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumentar la estructura coloidal y mejorar la estabilidad química y física de los vinos blancos, tintos y rosados
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vino tinto: 4 – 20 g/hL ▪ Vino blanco y rosado: 2 – 10 g/hL <p>La dosis puede cambiar con respecto a la variedad de uva, la cosecha y al efecto buscado.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO El comportamiento coloidal de Surlì Vitis 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 estabilidad proteica y la perfecta filtrabilidad del vino, si el vino va a ser microfiltrado. En general, en los vinos blancos y rosados se aconseja añadir el producto inmediatamente antes de la microfiltración; con los vinos tintos al revés, se aconseja esperar 24 - 48 horas antes de microfiltrar. 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.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como se indica arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus 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.