








**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**SURLÌ KPA**

Coadiuvante per l'affinamento dei vini

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Lievito inattivato, poliaspartato di potassio (KPA).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Surlì KPA è un coadiuvante a base di lievito inattivato ricco in mannoproteine e poliaspartato di potassio (KPA), messo a punto per preservare l'acidità e la qualità organolettica del vino. Il KPA impedisce la precipitazione dell'acido tartarico in forma di sale di potassio e aiuta così a mantenere la naturale acidità del vino e a migliorare le sensazioni di freschezza e mineralità. Il lievito inattivato rilascia in poco tempo le mannoproteine contenute nella parete cellulare, migliorando così la sensazione di volume.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Usato nelle prime fasi dell'affinamento dei vini, Surlì KPA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aiuta a conservare l'acidità naturale del vino</li> <li>▪ Aumenta la percezione di volume e morbidezza</li> <li>▪ Aumenta la persistenza aromatica</li> <li>▪ Aumenta la longevità del vino</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 20-40 g/hL Dose massima legale nella UE: 200 g/hL</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata, della durata del trattamento e della temperatura del vino. È consigliato fare prove preliminari di laboratorio.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere in acqua o vino in rapporto 1:10 e aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Durante il trattamento (almeno 6 settimane) effettuare settimanalmente dei rimontaggi o dei batonnage allo scopo di favorire il contatto con il vino. Al termine del trattamento, allontanare tramite travaso o filtrazione.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 2,5 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.