







**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**SURLÌ KPA VL**

Coadiuvante liquido per la rifinitura dei vini in pre-imbottigliamento

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Soluzione acquosa di mannoproteine, E456 poliaspartato di potassio A-5D K/SD*, <b>E220 anidride solforosa</b>.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> SURLÌ KPA VL è una preparazione liquida a base di mannoproteine e poliaspartato di potassio, da utilizzare in fase di pre-imbottigliamento per contribuire a migliorare la qualità organolettica del vino e la sua longevità aiutando a prevenire le ossidazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il poliaspartato di potassio, combinandosi con i cationi di metalli ossidanti come ferro, rame e alluminio, riduce il loro effetto di catalizzatori delle ossidazioni, impedendo un invecchiamento precoce del vino.</li> <li>▪ Le mannoproteine hanno effetto positivo sulla stabilità colloidale, aumentano la percezione di volume, cremosità e morbidezza, migliorandone la persistenza aromatica.</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> SURLÌ KPA VL in pre-imbottigliamento per aumentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La protezione antiossidante</li> <li>▪ La longevità del vino</li> <li>▪ La stabilità colloidale</li> <li>▪ La percezione di volume, cremosità e morbidezza</li> <li>▪ La persistenza aromatica</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 30 - 100 mL/hL Dose massima legale in accordo a UE e OIV: 400 mL/hL Per le nazioni che non fanno parte dell'UE, consultare la legislazione vigente.</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno e dell'annata. È consigliato fare prove preliminari di laboratorio.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Aggiungere in modo uniforme al vino già chiarificato, filtrato, limpido e pronto per l'imbottigliamento.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg – 5 kg – 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Una volta aperto, utilizzare rapidamente.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</p>

\* Il codice A-5D K/SD identifica il poliaspartato di potassio oggetto dello studio tossicologico sottoposto alla valutazione della European Food Safety Authority (EFSA) e che, dietro parere positivo della stessa EFSA, è stato inserito nella lista degli additivi alimentari permessi nella UE (Allegato II del Reg. (UE) N. 1331/2008) e nel Codex Œnologique International. L'applicazione del poliaspartato di potassio è protetta da brevetto EU n° EP2694637B.

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.