



SURLÌ MOUSSE

Scorze di lievito ricche in mannoproteine libere

Codice Scheda: SurliMousse/it

Revisione: n°1 Ottobre 2018

Pag. 1/1

MIGLIORATORE DELLA QUALITA' DELLA SPUMA

Caratteristiche

SURLÌ MOUSSE è un coadiuvante a base di scorze di lievito messo a punto specificamente per la stabilizzazione dei vini spumanti e frizzanti.

I polisaccaridi ceduti da SURLÌ MOUSSE nel corso della presa di spuma esplicano varie funzioni tra cui le più importanti per la qualità finale del vino sono :

- migliorare la stabilità proteica dei vini bianchi e rosati;
- migliorare la stabilità della sostanza colorante nei vini rossi e rosati;
- migliorare l'equilibrio gustativo del vino bilanciandone l'acidità e migliorandone il corpo;
- preservare ed esaltare l'aromaticità del vino;
- contribuire alla qualità della spuma ed alla persistenza del perlage.

Applicazioni

Migliorare la qualità sensoriale e della spuma durante la seconda fermentazione.

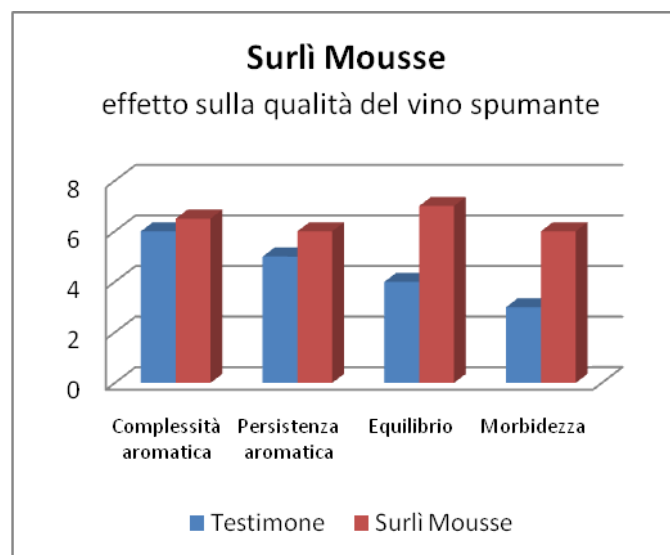
Dose d'impiego

10-30 g/hL

Dose massima legale nella UE: 40 g/hL

Modalità d'uso

Disperdere SURLÌ MOUSSE in vino in rapporto 1 a 10. Mescolare bene evitando la formazione di grumi. Incorporare in modo uniforme nel vino da rifermentare al momento dell'inoculo del pied de cuve..



Confezione

Sacchetto kg 1

Condizioni di conservazione

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009