



## Coadiuvanti biologici

# SURLÌ NATURAL

Codice Scheda: SurlìNatural/it

Revisione: n°0 Maggio 2010

Pag. 1/1

### **PARETI CELLULARI PER LA STABILIZZAZIONE DEI VINI**

#### COMPOSIZIONE

Pure scorze di lievito ricche in mannoproteine

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige con caratteristico odore di lievito.

SURLÌ NATURAL è un coadiuvante a base di scorze di lievito da utilizzare durante l'affinamento *sur lie*, in sostituzione o in sinergia con le fecce fini prodotte in fermentazione. Grazie ai trattamenti realizzati in fase di produzione, SURLÌ NATURAL rilascia velocemente le mannoproteine contenute nelle pareti cellulari del lievito permettendo così di abbreviare notevolmente i tempi d'affinamento su feccia. In sole 6 settimane di contatto, riducendo i rischi di inquinamento microbiologico e comparsa di deviazioni organolettiche, SURLÌ NATURAL

- migliora la stabilità colloidale del vino,
- incrementa le sensazioni di volume e pienezza
- riduce l'astringenza
- aumenta la persistenza aromatica.

#### APPLICAZIONI

Usato in affinamento SURLÌ NATURAL aumenta la struttura, la morbidezza, l'intensità e la persistenza aromatica del vino, migliorandone di conseguenza equilibrio e longevità. Inoltre, contribuisce positivamente alla stabilità di tartrati, proteine e sostanze polifenoliche.

#### DOSI

20-30 g/hl nell'affinamento dei vini bianchi

30-50 g/hl nell'affinamento dei vini rossi

Dose massima autorizzata dall'Unione Europea: 40 g/hl.

Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata, della durata del trattamento e della temperatura del vino. Prove preliminari di laboratorio sono consigliate.

#### MODALITA' D'USO

Reidratare SURLÌ NATURAL in acqua tiepida (30 – 35°C) per 15-30' ed aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Per l'uso in affinamento, si consigliano almeno 6 settimane di contatto e 2-3 rimontaggi settimanali allo scopo di favorire il contatto con il vino.

#### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione da 2,5 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero; consumare rapidamente.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg (CE) N. 606/2009

**ESSECO srl**

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.