







**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**SURLÌ NATURAL**

Coadiuvante per l'affinamento dei vini

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Lievito inattivato.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Surlì Natural è un coadiuvante a base di lievito inattivato da utilizzare durante l'affinamento <i>sur lies</i>, 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.</p> <p>In sole sei settimane di contatto, riducendo i rischi di inquinamento microbiologico e comparsa di deviazioni organolettiche, Surlì Natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ migliora la stabilità colloidale del vino</li> <li>▪ incrementa le sensazioni di volume e pienezza</li> <li>▪ riduce l'astringenza</li> <li>▪ aumenta la persistenza aromatica.</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Usato in affinamento Surlì Natural</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aumenta la struttura, la morbidezza, la complessità e la persistenza aromatica del vino.</li> <li>▪ Protegge il vino dall'ossidazione e ne aumenta la longevità.</li> <li>▪ Contribuisce positivamente alla stabilità di tartrati, proteine e sostanze polifenoliche.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Vini bianchi: 20-30 g/hL Vini rossi: 20-50 g/hL</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata, della durata del trattamento e della temperatura del vino. Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per valutare l'impatto organolettico e per la messa a punto del dosaggio.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Reidratare Surlì Natural in acqua o vino in rapporto 1:10 mescolando per evitare la formazione di grumi e aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Durante il trattamento (almeno 6 settimane) effettuare periodicamente dei rimontaggi o dei <i>bâtonnage</i>. al fine di favorire il contatto con il vino. Al termine del trattamento, allontanare tramite travaso.</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. Una volta aperto, consumare rapidamente.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 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.