



SURLÌ ONE

COADIUVANTE PER L'AFFINAMENTO E LA STABILIZZAZIONE DEI VINI

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito attivate enzimaticamente.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige con caratteristico odore di lievito.

SURLÌ ONE 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. L'attivazione enzimatica realizzata in fase di produzione, fa sì che SURLÌ ONE rilasci molto velocemente le mannoproteine parietali del lievito permettendo così di abbreviare notevolmente i tempi d'affinamento su feccia. In sole 3-4 settimane di contatto, riducendo i rischi di inquinamento microbiologico e comparsa di deviazioni organolettiche, SURLÌ ONE

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

SURLÌ ONE è ottenuto da una materia prima selezionata per la sua neutralità olfattiva: riduce il rischio di comparsa di composti solforati legato all'uso di fecce naturali e al termine del trattamento il vino conserva l'originale freschezza e nota fruttata.

APPLICAZIONI

In vini bianchi, rossi e rosati per:

- aumentare la sensazione di volume;
- aumentare la persistenza aromatica;
- migliorare la stabilità tartarica e proteica;
- attenuare le sensazioni di ridotto e aumentare la pulizia olfattiva;
- favorire l'avvio della fermentazione malolattica.

In presa di spuma per

- aumentare la sensazione di volume e struttura
- regolarizzare la cinetica fermentativa
- prevenire la comparsa di odori di ridotto

DOSI

20-30 g/hl nei vini bianchi e rosati

30-50 g/hl nei vini rossi

5-20 g/hl in presa di spuma

Dose massima autorizzata nella UE: 40 g/hl

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 di laboratorio per determinare le dosi da utilizzare.

MODALITA' D'USO

Reidratare in acqua q.b. per 30 minuti ed aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Durante il trattamento (3-4 settimane), effettuare settimanalmente dei rimontaggi o dei *batonnage* allo scopo di favorire il contatto con il vino. Al termine del trattamento, allontanare tramite travaso.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Barattolo da 2,5 Kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra; consumare rapidamente.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009