








**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**SURLÌ ONE**

Coadiuvante per l'affinamento dei vini

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Lievito inattivato trattato enzimaticamente.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Surlì One è un coadiuvante a base di lieviti inattivati da utilizzare durante l'affinamento <i>sur lies</i>, 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:</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 pulizia aromatica</li> <li>▪ aumenta la persistenza aromatica.</li> </ul> <p>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.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> In vini bianchi, rossi e rosati per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aumentare la sensazione di volume;</li> <li>▪ aumentare la persistenza aromatica;</li> <li>▪ migliorare la stabilità tartarica e proteica;</li> <li>▪ attenuare le sensazioni di ridotto e aumentare la pulizia olfattiva;</li> <li>▪ favorire l'avvio della fermentazione malolattica.</li> </ul> <p>In presa di spuma per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aumentare la sensazione di volume e struttura;</li> <li>▪ regolarizzare la cinetica fermentativa;</li> <li>▪ prevenire la comparsa di odori di ridotto.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 20-30 g/hL nell'affinamento dei vini bianchi e rosati. 30-50 g/hL nell'affinamento dei vini rossi. 5-20 g/hL in presa di spuma</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 di laboratorio per determinare la dose da utilizzare.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Reidratare Surlì One in sufficiente acqua per 30 minuti e aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Durante il trattamento (3-4 settimane), effettuare settimanalmente dei rimontaggi o dei <i>bâtonnage</i> allo scopo di favorire il contatto con il vino. Al termine del trattamento, allontanare tramite travaso.</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.

	<b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 2,5 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra; consumare rapidamente.
	<b>CONFORMITÀ</b> Prodotto conforme a: Codex CEnologique International.  Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934

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.