



Coadiuvanti Biologici

SURLÌ ROUND

Codice Scheda: SurliRound/it

Revisione: n°5 Agosto 2010

Pag. 1/1

COADIUVANTE PER L'AFFINAMENTO E LA STABILIZZAZIONE DEI VINI ROSSI E ROSATI

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito ricche in mannoproteine, tannini condensati e tannini ellagici.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige-nocciola con debole odore di lievito.

Surli Round è un coadiuvante specifico per il trattamento di vini rossi e rosati che può essere utilizzato, in alternativa o in sinergia alle fecce di fermentazione, per l'affinamento *sur lie*.

Le mannoproteine ed il tannino apportati da **Surli Round**, sono particolarmente reattivi con le sostanze polifenoliche e coloranti contenute nel vino. Aggiunto in affinamento, meglio se subito dopo la fermentazione alcolica o malolattica, contribuisce a stabilizzare la materia colorante e a conservare una tinta più giovanile.

A livello gustativo, incrementa la struttura e, grazie al rilascio di mannoproteine, attenua l'astringenza. L'apporto dei tannini inoltre, assicura una buona protezione antiossidante che si manifesta con una maggiore intensità e persistenza aromatica e una maggiore longevità del vino. **Surli Round** è efficace anche nell'attenuare i sentori erbacei che si possono percepire in vini ottenuti da uve poco mature

APPLICAZIONI

Surli Round si applica nei vini rossi e rosati per

- L'affinamento *sur lie*
- Migliorare la stabilità del colore e la longevità del vino
- Incrementare la struttura ed l'equilibrio gustativo
- Attenuare i sentori erbacei

DOSI

10-30 g/hl nei vini rosati

30-50 g/hl nei vini rossi

Dose massima legale nella UE: 60 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 la dose 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:
Reg (CE) n. 606/2009

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.