



Coadiuvanti Biologici

SURLÌ VELVET

Codice Scheda: SurlìVelvet/it

Revisione: n°1 settembre 2018

Pag. 1/1

COADIUVANTE PER L’AFFINAMENTO E LA STABILIZZAZIONE DEI VINI PRONTI PER L’IMBOTTIGLIAMENTO

COMPOSIZIONE

Mannoproteine di lievito.

CARATTERISTICHE GENERALI

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

Surlì Velvet aumenta la struttura colloidale del vino grazie all’apporto di polisaccaridi, e in particolare mannoproteine, estratti dalla parete cellulare del lievito.

Grazie alle proprietà note delle mannoproteine di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche del vino, l’impiego di **Surlì Velvet** ha effetti evidenti sulla qualità organolettica del vino. In particolare, aumenta la complessità e l’intensità aromatica, aumenta le sensazioni di volume e persistenza gustativa e, nei vini rossi, attenua l’astringenza.

I polisaccaridi contenuti in **Surlì Velvet** inoltre, esercitano un’azione stabilizzante verso materia colorante, proteine e tartrati.

Surlì Velvet è completamente solubile e può essere utilizzato sia in fase di affinamento sia immediatamente prima dell’imbottigliamento su vino chiarificato, stabile e perfettamente limpido.

APPLICAZIONI

- Nei vini rossi per attenuare la sensazione astringente dei tannini più aggressivi. L’effetto è evidente in vini molto tannici e strutturati.
- Nei vini bianchi e rossi con poco volume, per aumentare la densità gustativa e la complessità in generale.
- Durante l’affinamento in legno o in acciaio per aumentare la stabilità colloidale del vino.

DOSI

0,5- 10 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 vino sotto agitazione continua, in rapporto 1:10. Mescolare bene evitando la formazione di grumi. Aggiungere in modo uniforme alla massa da trattare durante un rimontaggio al chiuso, preferibilmente mediante tubo Venturi.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg

Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra. Consumare rapidamente. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire l’umidità.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:
Codex OEnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) n. 606/2009