








MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI

SURLÌ VELVET

Coadiuvante per l'affinamento dei vini e la stabilizzazione dei vini pronti per l'imbottigliamento

	<p>COMPOSIZIONE Mannoproteine.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Surlì Velvet è un coadiuvante a base di mannoproteine estratte dalla parete cellulare del lievito. Il suo impiego durante l'affinamento o in pre-imbottigliamento ha come effetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il miglioramento della stabilità chimico-fisica e colloidale ▪ L'aumento della resistenza all'ossidazione <p>Grazie alle proprietà note delle mannoproteine di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche, Surlì Velvet ha effetti anche sulla qualità organolettica del vino, in particolare aumenta la complessità aromatica e la sensazione di volume e nei vini rossi attenua l'astringenza. Surlì Velvet è completamente solubile e può essere utilizzato sia in fase di affinamento sia immediatamente prima dell'imbottigliamento.</p>
	<p>APPLICAZIONI Durante l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati o in pre-imbottigliamento per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Migliorare la stabilità chimico-fisica ▪ Preservare e migliorare la qualità sensoriale
	<p>DOSI 0,5-10 g/hL Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata e dell'obiettivo sensoriale da raggiungere. Si consiglia di effettuare delle prove di laboratorio per determinare la dose da utilizzare.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Reidratare in vino 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0.5 kg Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire l'umidità.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International. Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (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.