








**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

# SURLÌ VELVET PLUS

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

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Mannoproteine.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Surlì Velvet Plus 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"> <li>▪ Il miglioramento della stabilità chimico-fisica e colloidale</li> <li>▪ L'aumento della resistenza all'ossidazione</li> <li>▪ L'incremento della longevità del vino.</li> </ul> <p>Grazie alle proprietà note delle mannoproteine di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche, Surlì Velvet Plus ha effetti anche sulla qualità organolettica del vino, in particolare aumenta la sensazione di volume, nei vini rossi attenua l'astringenza, preserva la freschezza aromatica e del colore. Surlì Velvet Plus è completamente solubile e può essere utilizzato sia in fase di affinamento sia immediatamente prima dell'imbottigliamento.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Durante l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati o in pre-imbottigliamento per</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Migliorare la stabilità chimico-fisica</li> <li>▪ Aumentare la longevità del vino</li> <li>▪ Preservare e migliorare la qualità sensoriale</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 1-10 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><b>MODALITÀ D'USO</b> 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><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 0.5 kg</p> <p>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><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique International.</p> <p>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.