



SURLÌ VELVET PLUS

COADIUVANTE BIOLOGICO PER LA STABILIZZAZIONE DEI VINI PRONTI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

COMPOSIZIONE

Complesso a base di polisaccaridi parietali e peptidi ad alto potere antiossidante derivati da lievito, completamente solubile in vino.

CARATTERISTICHE GENERALI

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

SURLÌ VELVET PLUS è un derivato di lievito ricco in mannoproteine e peptidi ad azione antiossidante.

Grazie alle proprietà note delle mannoproteine di interagire con le sostanze polifenoliche e aromatiche, **SURLÌ VELVET PLUS** ha effetti evidenti sulla qualità organolettica del vino: in particolare, ne aumenta la complessità aromatica, la sensazione di volume e, nei vini rossi, attenua l'astringenza.

L'apporto di peptidi ad elevato potere antiossidante inoltre, rallenta la normale evoluzione ossidativa del vino che risulta pertanto aromaticamente più fresco e longevo.

SURLÌ VELVET PLUS 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

- In tutti i vini, per aumentare la freschezza, la complessità e la longevità sensoriale.
- Nei vini rossi astringenti, per attenuare l'aggressività dei tannini.
- Nei vini rossi e bianchi con poco volume, per aumentare la densità gustativa.

DOSI

1-10 g/hl

Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata e dell'obiettivo sensoriale da raggiungere. Un dosaggio pari a 10 g/hl permette di aggiungere al vino 5 ppm di peptidi ad alto potere antiossidante. Si consiglia di effettuare delle prove di laboratorio per determinare la dose da utilizzare.

MODALITA' D'USO

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