






**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**SURLÌ VITIS**

Coadiuvante per l'affinamento dei vini

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Tannini di buccia d'uva bianca, polisaccaridi di origine vegetale (E414).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Coadiuvante da usare durante l'affinamento e in pre-imbottigliamento, Surlì Vitis migliora la stabilità chimico-fisica del vino. Il tannino di buccia chela i metalli pro-ossidanti e migliora così la protezione antiossidante del vino. Il suo effetto sul potenziale ossidoriduttivo apre l'aroma ed esalta la percezione degli aromi fruttati. La frazione polisaccaridica forma complessi stabili con le sostanze polifenoliche del vino contribuendo di conseguenza a incrementare le sensazioni di morbidezza, volume, e dolcezza e ad attenuare l'amaro. Surlì Vitis è perfettamente solubile in vino e la sua applicazione non richiede interventi successivi di filtrazione o chiarifica. Per questo motivo, può essere impiegato su vini pronti per l'imbottigliamento.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Incrementare la struttura colloidale e migliorare la stabilità chimico-fisica di vini bianchi, rossi e rosati</p>
	<p><b>DOSI</b> Vino rosso: 4 – 20 g/hL Vino bianco e rosato: 2 – 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 e, qualora il vino debba essere microfiltrato, per valutare l'indice di filtrabilità.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> 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. In generale, nei vini bianchi e rosati si consiglia di aggiungere il prodotto immediatamente prima della microfiltrazione; nei vini rossi invece si consiglia di aspettare 24-48 ore prima di microfiltrare.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1kg Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique 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.