



**COADIUVANTE BIOLOGICO PER L’AFFINAMENTO DEI VINI**

COMPOSIZIONE

Apporta polisaccaridi di origine vegetale (E414) e tannini di buccia d’uva bianca.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: microgranuli solubili in acqua e vino.

L’impiego di **Surli Vitis** nella fase immediatamente precedente l’imbottigliamento consente la formazione di complessi colloidali stabili con le sostanze polifenoliche presenti nel vino.

A livello organolettico ne risulta un incremento di morbidezza, volume, struttura e dolcezza ed una attenuazione delle sensazioni acida ed amara. Inoltre aumenta il potere antiossidante ed antiradicalico del vino.

**Surli Vitis** si addice al trattamento di vini rossi destinati al mercato internazionale, in cui si desidera aumentare la sensazione di dolcezza.

Nei vini bianchi e rosati, conferisce morbidezza ed attenua la sensazione amara. Infine, nei vini appena imbottigliati, attenua la percezione dell’anidride solforosa.

**Surli Vitis** è perfettamente solubile in vino e la sua applicazione non richiede interventi successivi di filtrazione o chiarifica. Per questo motivo, se ne consiglia l’impiego su vini pronti per l’imbottigliamento.

APPLICAZIONI

Incrementare la struttura colloidale e migliorare la qualità organolettica di vini bianchi, rossi e rosati stabili proteicamente, perfettamente limpidi e pronti per l’imbottigliamento.

DOSI

Vino rosso: 4 – 20 g/hl

Vino bianco e rosato: 2 – 10 g/hl

Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell’annata e dell’effetto desiderato.

Si raccomanda di effettuare delle prove preliminari di laboratorio per individuare il giusto dosaggio e, qualora il vino debba essere microfiltrato, per valutare l’indice di filtrabilità.

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.

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 1 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009