



SURLÌ ELEVAGE

COADJUVANTE BIOLÓGICO PARA O AFINAMENTO DO VINHO

COMPOSIÇÃO

Paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas livres.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor beje

SURLÌ ELEVAGE é um produto produzido a partir de paredes de levedura com um elevado conteúdo em manoproteínas livres.

A utilização de **SURLÌ ELEVAGE** na fase de afinamento do vinho tem um efeito positivo, quer ao nível qualitativo, quer ao nível tecnológico.

Efeitos qualitativos:

- Aumento da complexidade e persistência aromática
- Melhoramento da estrutura e do equilíbrio gustativo
- Atenuação da adstringência natural de vinhos tintos e brancos estagiados em madeira
- Prevenção e atenuação dos aromas a reduzido
- Produção de vinhos mais frutados e macios

Efeitos tecnológicos:

- Melhoramento da estabilidade proteica e tartárica
- Melhoramento da estabilidade da cor nos vinhos tintos e rosados
- Aumento da frescura e melhoramento da longevidade do vinho

Em consequência do seu elevado conteúdo em manoproteínas livres, **SURLÌ ELEVAGE** tem um efeito imediato e pode ser usado com sucesso com poucos dias de tratamento.

APLICAÇÕES

Melhoramento rápido da qualidade sensorial e estabilidade do vinho.

DOSES

5 – 20 g/hL em vinhos brancos e rosados

10 – 30 g/hL em vinhos tintos

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório usando doses crescentes de **SURLÌ ELEVAGE** de modo a determinar a dose ótima ao tratamento.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar lentamente 1 parte de **SURLÌ ELEVAGE** em 10 partes de vinho, misturando bem, e adicionar homogeneamente ao volume total a tratar. Deixar o produto no vinho pelo menos 24-48 horas. A realização de uma remontagem diária favorece a libertação das manoproteínas. **SURLÌ ELEVAGE** é parcialmente insolúvel. Para remover as partículas insolúveis e já no final do tratamento, esperar 24-48 horas sem remontagem e trasfegar de seguida. Se o vinho estiver pronto a ser engarrafado, deixar assentar as borras e filtrar. Se o vinho estiver clarificado o suficiente, o mesmo pode ser filtrado diretamente em membranas de pré-filtração com porosidade de 1-3 µm, tendo o cuidado de retirar o vinho a partir da válvula de nível médio.

Atenção: a adição de **SURLÌ ELEVAGE** pode diminuir o teor em sulfuroso livre do vinho, pelo que recomenda-se a sua análise antes e após o tratamento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,250 Kg – 1 Kg



Polissacáridos de Levedura e de Uva

Código da Ficha: SurliElevage/pt

Revisão nº 4, março 2010

Pag. 2/2

SURLÌ ELEVAGE

Embalagem fechada: Manter o produto a uma temperatura inferior a 30 °C, num local seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e conservar no frigorífico. Depois de aberto, consumir rapidamente.

Atenção: o fato da embalagem não se apresentar sob vácuo, não compromete a qualidade do produto.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento CE 606/2009