Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

POLISACARÍDEOS

SURLÌ FRESH

COMPOSIÇÃO
Levedura inativa e taninos condensados e hidrolisáveis de madeiras exóticas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS
Desenvolvido para realçar a frescura do vinho e prolongar a sua vida útil, SURLÌ FRESH tem uma ação rápida e direcionada na proteção dos vinhos contra a oxidação. A sua utilização mantém intacto o caráter jovem e vibrante do vinho, contribuindo para preservar a limpeza olfativa e a expressão varietal. SURLÌ FRESH promove um maior equilíbrio sensorial ao longo do tempo, tornando o vinho mais estável, harmonioso e persistente.
O resultado é um vinho mais expressivo, fresco e duradouro, capaz de manter a sua identidade e agradabilidade ao longo do tempo.

APLICAÇÕES
- Vinhos com tendência à oxidação, prolonga a frescura.
- Vinhos brancos e rosados, particularmente sensíveis à perda de frescura e expressão varietal.
- Vinhos base no método Champenoise ou Charmat.

DOSES
- 10 – 20 g/hL

MODO DE UTILIZAÇÃO
Dissolva SURLÌ FRESH numa quantidade de água ou vinho equivalente a 10 vezes o seu peso e adicione diretamente ao vinho a tratar. O tempo de contacto recomendado é de 48 a 72 horas. No entanto, o produto pode permanecer em suspensão por períodos prolongados.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO
1 kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.
Embalagem aberta: Fechar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

LEGISLAÇÃO
O produto contém matérias-primas que estão de acordo com:
Codex Œnologique International

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:
Regulamento UE 2019/934 e subsequentes atualizações.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Itália
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n.° 1 102025