



## SURLÌ MOUSSE

*Paredes celulares de levedura, ricas em manoproteínas livres*

### MELHORIA DA QUALIDADE DA ESPUMA

#### Caraterísticas Gerais

**SURLÌ MOUSSE** é um coadjuvante produzido a partir de paredes celulares de levedura especificamente desenvolvido para melhorar a qualidade da espuma, estabilidade e qualidade sensorial de vinhos espumantes e frisantes.

Os polissacáridos e manoproteínas libertados por **SURLÌ MOUSSE** contribuem para a qualidade final do vinho porque:

- Melhora a estabilidade proteica em vinhos brancos e rosados;
- Melhora a estabilidade da cor em vinhos tintos e rosados;
- Melhora o equilíbrio organolético do vinho e o volume de boca;
- Melhora a expressão aromática e persistência;
- Melhora a capacidade “*moussant*” e a persistência da “*perlage*”.

#### Aplicações

Melhorar a qualidade da espuma e a qualidade organolética geral durante a fermentação secundária.

#### Doses

10 - 30 g/hL

Dose máxima legal na UE: 40 g/hL.

#### Instruções de Utilização

Dissolver **SURLÌ MOUSSE** em vinho na razão de 1:10. Agitar continuamente para evitar a formação de grumos. Aplicar uniformemente ao vinho base, em simultâneo à incorporação do “*pied de cuve*”.

#### Embalagem

Saco de 1 kg

#### Armazenamento

Embalagem fechada: manter em local seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e armazenar como indicado anteriormente.

Uma vez aberta, usar rapidamente.

Produto para uso enológico, de acordo com:  
Regulamento (CE) N. 606/2009

Produto fabricado com matérias-primas em conformidade com as seguintes especificações:  
Codex Enológico Internacional

