



SURLÌ NATURAL

PAREDES DE LEVEDURA PARA O AFINAMENTO DO VINHO

COMPOSIÇÃO

Paredes de levedura pura com elevado conteúdo em manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó castanho claro, com odor típico a levedura.

SURLÌ NATURAL é um coadjuvante a ser usado como alternativa ou em sinergia com as borras naturais, na fase de contato *sur lies*. Devido ao seu singular processo de produção, **SURLÌ NATURAL** é muito rápido na libertação de manoproteínas, pelo que permite encurtar o afinamento sobre borras.

De fato, em apenas 6 semanas de tratamento, associada à redução do risco de contaminação microbiana e aparecimento de maus odores, **SURLÌ NATURAL** permite:

- Aumentar a estabilidade coloidal do vinho
- Realçar a sensação de volume e de estrutura
- Reduzir a adstringência
- Melhorar a persistência aromática

APLICAÇÕES

SURLÌ NATURAL realça a estrutura do vinho, o volume de boca, a intensidade e persistência aromáticas; contribui para um maior potencial envelhecimento e para a estabilização proteica, tartárica e polifenólica.

DOSES

20 – 30 g/hL em vinhos brancos

30 – 50 g/hL em vinhos tintos

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

A dose pode variar de acordo com a casta, o ano, a duração do tratamento e a temperatura do vinho. Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Rehidratar o **SURLÌ NATURAL** num volume adequado de água, durante 15-30 minutos e incorporar uniformemente no volume total. Durante o tratamento na fase de maturação, é necessário um contacto de, pelo menos, 6 semanas e a realização de uma remontagem ou *bâtonnage*, a cada 2-3 semanas.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 2,5 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. Depois de aberto, consumir rapidamente.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009