



# SURLI ONE

## **ESTÁGIO DE VINHOS E AGENTE ESTABILIZANTE**

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

A gama **SURLÌ** é constituída por produtos à base de polissacáridos que são enzimaticamente extraídos das paredes celulares de leveduras seleccionadas autolisadas.

O uso de **SURLÌ** durante o estágio dos vinhos permite aumentar a estrutura e a intensidade aromática, melhorar o equilíbrio e o volume de boca e incrementar consideravelmente a longevidade do produto.

Quando usado em vinhos brancos, tintos e rosés, **SURLÌ** contribui para a estabilização proteica, tartárica e polifenólica.

### APLICAÇÕES

A composição única do **SURLÌ ONE** fornece uma elevada quantidade de polissacáridos que aumentam a sensação de volume e redondez. Os polissacáridos interactuam com os taninos, reduzindo a adstringência, aumentando a persistência aromática e exaltando os aromas. Para além disso, o **SURLÌ ONE** reduz o risco de formação de compostos de enxofre a partir das borras finas e adsorbe outros compostos que contribuem para a formação de alguns aromas indesejados. **SURLÌ ONE** contribui para a estabilidade tartárica e melhora significativamente a estabilidade proteica. Devido ao seu efeito destoxicante, promove o rápido arranque da fermentação maloláctica. Nos vinhos espumantes, **SURLÌ ONE** contribui para regularizar e aumentar a velocidade da segunda fermentação, melhorando a persistência aromática, o volume e a estrutura.

### DOSE

20-30 g/hL em vinhos brancos e rosés

30-50 g/hL em vinhos tintos

5-20 g/hL na segunda fermentação de vinhos espumantes

A dose pode variar de acordo com a casta, o ano, a duração do tratamento e a temperatura do vinho. Recomendamos a realização de ensaios preliminares à escala laboratorial.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Rehidratar o **SURLÌ ONE** num volume adequado de água, a 35-40 °C, durante 2 horas e incorporar uniformemente no volume total. Durante o tratamento (3 a 6 semanas), é necessária a realização de uma remontagem ou *battonage* semanal, de modo a aumentar o contacto entre o **SURLÌ ONE** e o vinho. No final da operação, separar o vinho do **SURLÌ ONE** mediante *trasfega*.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saco de 2.5 Kg

Embalagem fechada: armazenar **SURLÌ ONE** a uma temperatura entre 5 e 15 °C num local limpo, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e conservar no frigorífico. Qualquer produto restante deve ser usado rapidamente.

### O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 1493/99;

Regulamento CE 1410/2003.