



SURLÌ ROUND

AFINAMENTO DO VINHO E AGENTE ESTABILIZANTE PARA VINHOS TINTOS E ROSADOS

COMPOSIÇÃO

Paredes de levedura ricas em manoproteínas, taninos condensados e elágicos.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor bege, com odor típico a levedura.

SURLÌ ROUND é um complexo polisacarídico especificamente desenvolvido para o tratamento de vinhos tintos e rosados. Pode ser usado como alternativa ou em sinergia com as borras naturais, na fase de contato *sur lies*.

SURLÌ ROUND fornece manoproteínas e taninos que reagem com os compostos polifenólicos e corantes do vinho. Quando usado durante a fase de maturação, preferencialmente na fase inicial da fermentação alcoólica ou malolática, ajuda na estabilização da cor e em manter o vinho jovem.

Na boca, aumenta a estrutura e reduz a sensação de adstringência, devido à libertação das manoproteínas. Os taninos fornecidos pelo **SURLÌ ROUND** asseguram uma boa proteção antioxidante, realçando a intensidade e persistência aromática, prolongando a longevidade do vinho. **SURLÌ ROUND** é também muito eficaz na redução do carácter herbáceo, frequentemente presente no vinho produzido a partir de uvas com podridão.

APLICAÇÕES

SURLÌ ROUND pode ser usado nos vinhos tintos e rosados para:

- Maturação *sur lie*
- Aumento da estabilidade da cor e longevidade do vinho
- Aumento da estrutura do vinho e do equilíbrio em boca
- Redução do carácter herbáceo

DOSES

10 - 30 g/hL em vinhos rosados

30 - 50 g/hL em vinhos tintos

Dose máxima legal na U.E.: 60 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 ROUND** num volume adequado de água, durante 30 minutos e incorporar uniformemente no volume total. Durante o tratamento (3-4 semanas), é necessária a realização de uma remontagem ou *bâtonnage* semanal, de modo a aumentar o contato entre o **SURLÌ ROUND** e o vinho. No final da operação, separar o vinho do **SURLÌ ROUND** mediante trasfega.

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