



# **SURLÌ VELVET**

## **COADJUVANTE PARA O AFINAMENTO E ESTABILIZAÇÃO DE VINHOS IMEDIATAMENTE ANTES DO ENGARRAFAMENTO**

### COMPOSIÇÃO

Formulação à base de polissacáridos extraídos de paredes celulares de leveduras, completamente solúvel em vinho.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspetto: pó de cor beje-avelã, com ligeiro odor a levedura.

**SURLÌ VELVET** aumenta a estrutura coloidal do vinho uma vez que fornece polissacáridos, em particular manoproteínas, extraídos de paredes celulares de leveduras.

As manoproteínas são conhecidas por interagirem com as substâncias polifenólicas e aromáticas no vinho. Graças a esta propriedade, **SURLÌ VELVET** tem um efeito relevante sobre a qualidade organolética do vinho: aumenta a complexidade e intensidade aromática, aumenta a sensação de volume e, no caso de vinhos tintos, atenua a adstringência.

O conteúdo polissacárido de **SURLÌ VELVET** permite uma ação estabilizante da matéria corante, bem como sobre as proteínas e as precipitações tartáricas.

**SURLÌ VELVET** é completamente solúvel e pode ser utilizado tanto na fase de afinamento dos vinhos, como na fase de pré-engarrafamento em vinhos clarificados, estáveis e perfeitamente límpidos.

### APLICAÇÕES

- Para reduzir as sensações de adstringência associadas aos vinhos tintos com taninos mais agressivos. O efeito é notável em vinhos muito tânicos e estruturados
- Em vinhos brancos e tintos com pouco volume, com o objetivo de aumentar a densidade e a complexidade em geral
- Durante o afinamento em madeira e aço inoxidável, para aumentar a estabilidade coloidal do vinho

### DOSES

0,5 – 5 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, de modo a determinar a dose mais adequada a utilizar.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Rehidratar 1 parte de **SURLÌ VELVET** em 10 partes de vinho, misturando continuamente, e evitando a formação de eventuais grumos. Adicionar uniformemente ao volume final de vinho a tratar no decorrer de uma remontagem, preferencialmente através de um tubo de Venturi.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,250 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.

**Atenção:** o produto tende a absorver humidade.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009