








MANOPROTEÍNAS E POLISSACÁRIDOS

SURLÌ VELVET

Afinamento e estabilização de vinhos prontos para engarrafamento

	<p>COMPOSIÇÃO Manoproteínas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS SURLÌ VELVET é uma formulação à base de manoproteínas extraídas da parede celular de levedura. A sua utilização durante o afinamento ou antes do engarrafamento tem como benefícios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Melhoria da estabilidade físico-química e coloidal; ▪ Aumento da resistência à oxidação. <p>Graças às conhecidas propriedades de interação das manoproteínas com os polifenóis e compostos aromáticos, SURLÌ VELVET apresenta igualmente impacto na qualidade organolética do vinho, aumentando a complexidade aromática e a sensação de volume e, nos vinhos tintos, atenua a sensação de adstringência. SURLÌ VELVET é completamente solúvel e pode ser utilizado durante o afinamento ou imediatamente antes do engarrafamento.</p>
	<p>APLICAÇÕES Durante o afinamento dos vinhos brancos, tintos e rosados ou em pré-engarrafamento para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Melhoria da estabilidade química e física dos vinhos; ▪ Preservação e melhoria da qualidade sensorial
	<p>DOSE 0,5-10 g/hL As doses podem variar em função da casta, da colheita e do objetivo sensorial a atingir. Recomenda-se a realização de testes laboratoriais para determinar a dose a utilizar.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Reidratar em vinho na proporção de 1:10. Agitar bem, evitando a formação de grumos. Adicionar uniformemente ao volume a tratar durante uma remontagem, preferencialmente através de tubo Venturi.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 0,250 kg Embalagem fechada: conservar o produto ao abrigo do sol, num local fresco, seco e ventilado. Embalagem aberta: Fechar cuidadosamente e conservar como indicado acima. Atenção: o produto tem tendência a absorver a humidade.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com: Codex Œnologique International Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.