Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

MANOPROTEÍNAS E POLISACARÍDOS

SURLì VELVET PLUS

Coadjuvante para o afinamento e estabilização de vinhos imediatamente antes do engarrafamento.

COMPOSIÇÃO
Manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS
Surlì Velvet Plus é um coadjuvante à base de manoproteínas extraídas da paredes celulares da levedura.
A sua utilização durante o afinamento ou em pré-engarrafamento, tem como efeitos:

- Melhorar a estabilidade fisico-química e coloidal;
- Aumentar a resistência à oxidação;
- Prolongar a vida útil do vinho.

Graças à capacidade das manoproteínas em interagirem com as substâncias aromáticas e polifenóis, Surlì Velvet Plus tem também ação na qualidade organolética do vinho, aumentando a sensação de volume, atenua a adstringência de certos vinhos tintos, preserva a frescura aromática e da cor.
Surlì Velvet Plus é completamente solúvel e pode ser usado durante a fase de estágio de afinamento, ou imediatamente antes do engarrafamento.

APLICAÇÕE
Durante o afinamento de vinhos brancos, tintos e rosados, ou em pré-engarrafamento para:

- Melhorar a estabilidade fisico-química;
- Aumentar a longevidade do vinho;
- Preservar e melhorar a qualidade sensorial.

DOSES
1 – 10 g/hL
A dose pode variar de acordo com a casta, o ano e com o objetivo sensorial a alcançar.
Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório, de modo a determinar a dose mais adequada a utilizar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Dissolver 1 parte de Surlì Velvet Plus 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
0,5 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. O produto tende a absorver humidade e odores.

LEGISLAÇÃO
O produto contém matérias-primas que estão de acordo com:
Codex Œnologique International

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:
Regulamento UE 934/2019

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.

Esseco s.r.l. – Enartis Division
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

Revisão: nº 0, Julho 2020