Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

MANOPROTEÍNAS E POLISSACARÍDOS

SURLÌ VELVET PLUS

Afinamento e estabilização de vinhos prontos para o engarrafamento

COMPOSIÇÃO

Manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

SURLÌ VELVET PLUS é uma preparação à base de manoproteínas extraídas das paredes celulares de leveduras.
A sua utilização durante o afinamento ou em pré-engarrafamento, tem como principais benefícios:

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

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

APLICAÇÕES

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

- Melhorar a estabilidade físico-química;
- Aumentar a longevidade dos vinhos;
- Preservar e melhorar a qualidade sensorial.

DOSES

1 – 10 g/hL
As doses podem variar em função da variedade, da colheita e do objetivo sensorial a alcançar.
Aconselha-se a realização de ensaios prévios laboratoriais, de modo a determinar a dose mais adequada.

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 CONDIÇÕES DE 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, utilizar rapidamente. O produto tende a absorver humidade.

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.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev. n°3 032025