



# **SURLÌ VELVET PLUS**

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

### COMPOSIÇÃO

Formulação à base de polissacáridos e péptidos de elevado poder antioxidante, extraídos de paredes celulares de leveduras, completamente solúvel no vinho.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

**SURLÌ VELVET PLUS** é um derivado de levedura rico em manoproteínas e péptidos com ação antioxidante.

As manoproteínas são conhecidas por interagirem com as substâncias polifenólicas e aromáticas no vinho. Graças a esta propriedade, **SURLÌ VELVET PLUS** 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 em péptidos de elevado poder antioxidante, retarda a normal evolução oxidativa do vinho, tornando-o mais fresco aromaticamente e com uma longevidade superior.

**SURLÌ VELVET PLUS** 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

- Em todos os vinhos, para aumentar o equilíbrio gustativo, a complexidade e a longevidade sensorial
- Em vinhos tintos com alguma adstringência, para atenuar a agressividade dos taninos
- Em vinhos tintos e brancos com pouco volume de boca, para aumentar a densidade organolética e a complexidade no geral.

### DOSES

1 – 10 g/hL

A dose pode variar de acordo com a casta, o ano e com o objetivo sensorial a alcançar. Uma dose de 10 g/hL permite adicionar 5 ppm de péptidos de elevado poder antioxidante. 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

Embalagem: 0,250 Kg – 0,500 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