



SURLÌ VITIS

COADJUVANTE BIOLÓGICO PARA O AFINAMENTO DO VINHO

COMPOSIÇÃO

Complexo polissacarídico de origem vegetal, produzido a partir de polissacáridos extraídos da planta *Vitis vinifera*, E414.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: micro grânulos solúveis em água ou vinho.

A utilização de **SURLÌ VITIS** numa fase anterior ao engarrafamento permite a formação de complexos coloidais estáveis juntamente com polifenóis presentes no vinho.

Organoleticamente obtêm-se vinhos mais suaves, com mais volume, mais estruturados e com uma doçura mais acentuada, atenuando as sensações de acidez e amargor. Em adição, aumenta as propriedades antioxidantes do vinho.

SURLÌ VITIS é apropriado para o tratamento de vinhos tintos destinados ao mercado internacional, quando se pretende acentuar a sensação de doçura. Quando usado em vinhos brancos ou rosados, confere suavidade e diminuição a sensação de amargor. Em vinhos acabados de engarrafar, diminui a percepção do dióxido de enxofre.

SURLÌ VITIS é completamente solúvel no vinho e sua aplicação não requer filtração ou clarificação. Por isso pode ser usado em vinhos que estão prontos para serem engarrafados.

APLICAÇÕES

O produto deve ser usado em vinhos estabilizados e prontos para o engarrafamento. Aumenta a estrutura coloidal e melhora as qualidades organolépticas dos vinhos brancos, tintos e rosados.

DOSES

Vinhos tintos: 4 – 15 g/hL

Vinhos brancos e rosados: 2 – 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 e a determinar o índice de filtrabilidade do vinho.

De um modo geral, nos vinhos brancos e rosados, o produto deve ser adicionado imediatamente antes da microfiltração. Nos vinhos tintos, deve ser adicionado 24-48 horas antes da microfiltração.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Rehidratar 1 parte de **SURLÌ VITIS** 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 – 1 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.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009