

# Surlì KPA VL

COADIUVANTE LIQUIDO PER LA RIFINITURA PRE-IMBOTTIGLIAMENTO DEI VINI

## Preparato liquido a base di mannoproteine e poliaspartato di potassio

- Le **mannoproteine** hanno effetto positivo sulla stabilità colloidale, aumentano la percezione di volume, cremosità e morbidezza, migliorano la persistenza aromatica.
- Il **poliaspartato di potassio**, combinandosi con i cationi di metalli ossidanti come ferro, rame e alluminio, riduce il loro effetto ossidante e migliora la resistenza del vino all'ossidazione e all'invecchiamento.

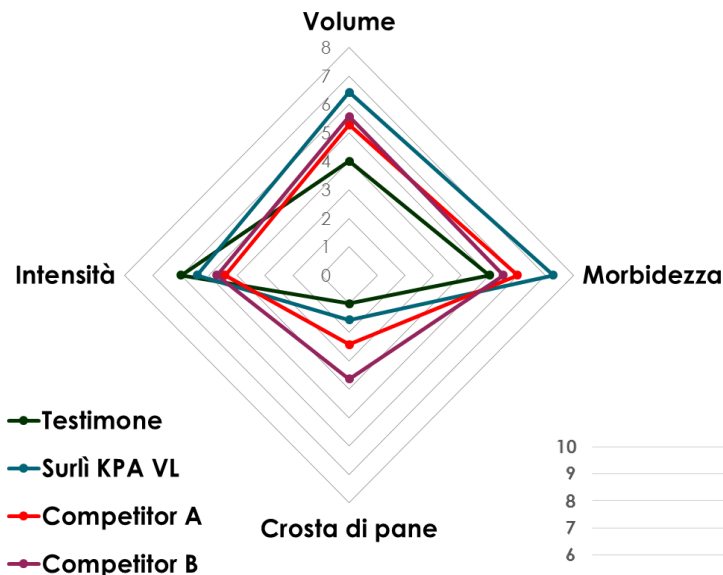
**SURLÌ KPA VL** si usa in pre-imbottigliamento allo scopo di:

- Aumentare la percezione di volume, cremosità e morbidezza
- Aumentare la persistenza aromatica
- Migliorare la stabilità colloidale
- Aumentare la protezione antiossidante
- Aumentare la longevità del vino

### SURLÌ KPA VL

Dose media consigliata: 100 mL/hL

Dose massima legale nella UE: 400 mL/hL.



**Filtrazione sequenziale**  
Filtrabilità in vino rosso: 10 g/hL RS

