

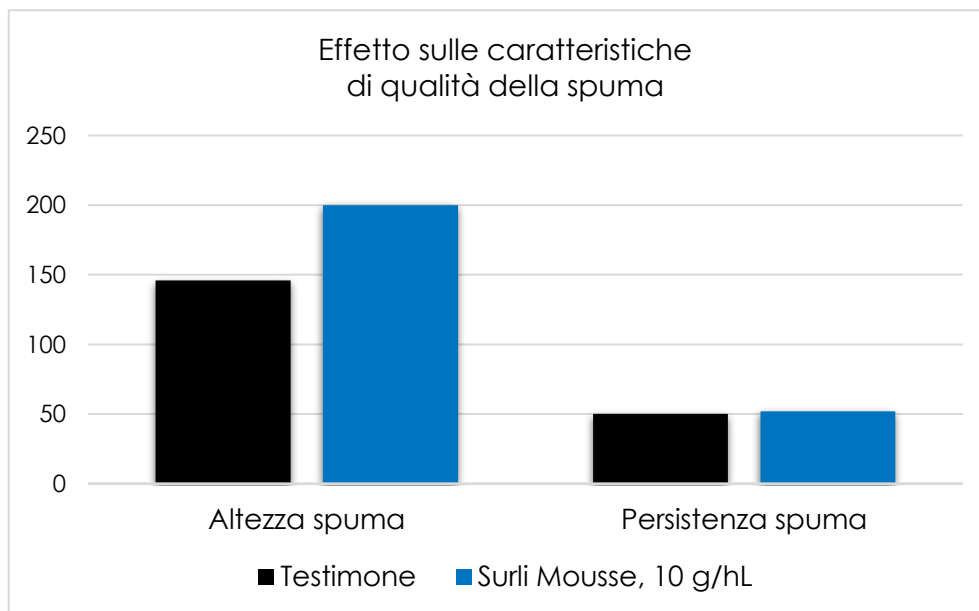
SURLÌ MOUSSE

MIGLIORATORE DELLA QUALITÀ DELLA SPUMA

SURLÌ MOUSSE contiene mannoproteine selezionate per migliorare la qualità della spuma dei vini effervescenti.

Utilizzato durante la seconda fermentazione aumenta la persistenza e la finezza del perlage. Indicato sia per il metodo Charmât come per il metodo tradizionale.

Surli Mousse migliora la spuma



Parametri valutati mediante mosalux*.

Altezza spuma (mm): livello massimo raggiunto dalla spuma.

Persistenza spuma (mm): livello al quale si stabilizza la spuma mentre continuano a sprigionarsi le bolle di CO₂.

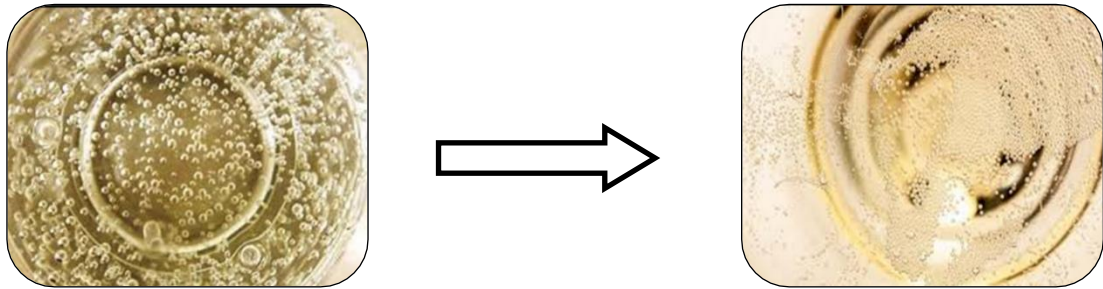
***Mosalux: cos'è? Come funziona?**

Dispositivo per la misura della spumabilità: consiste in un cilindro di prova nel quale il vino viene immesso dopo essere stato standardizzato nel suo contenuto di CO₂ di partenza e nel quale viene insufflato il gas in bolle di dimensioni costanti: l'altezza e la persistenza della schiuma vengono rilevate nel tempo e rielaborate.

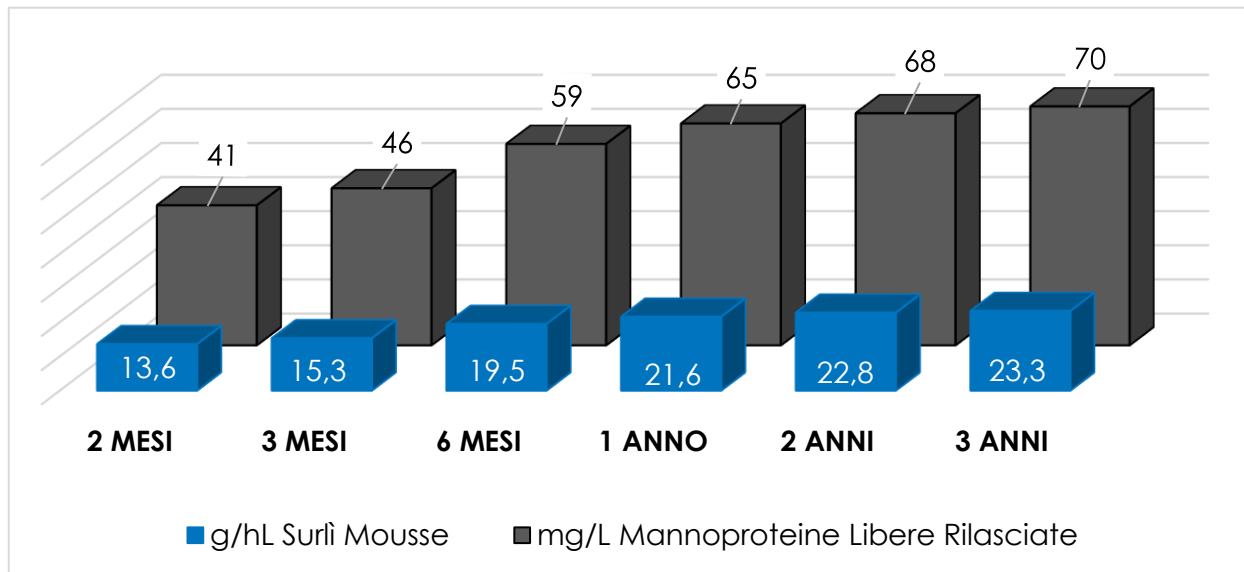
SURLÌ MOUSSE

VUOI SIMULARE UN AFFINAMENTO IN MODO PRECISO
IN PRESA DI SPUMA?

MIGLIORATORE DELLA QUALITA' DELLA SPUMA



COME EGUAGLIARE UNO CHARMAT LUNGO



Le mannoproteine libere cedute da **SURLÌ MOUSSE** nel corso della presa di spuma permettono di simulare in pochi giorni un lungo affinamento.

Con la giusta quantità di **SURLÌ MOUSSE** è possibile:

- migliorare l'equilibrio gustativo del vino bilanciandone l'acidità e migliorandone il corpo;
- migliorare la stabilità proteica dei vini bianchi e rosati;
- migliorare la stabilità della sostanza colorante nei vini rossi e rosati;
- preservare ed esaltare l'aromaticità del vino;
- contribuire alla qualità della spuma ed alla persistenza del perlage.