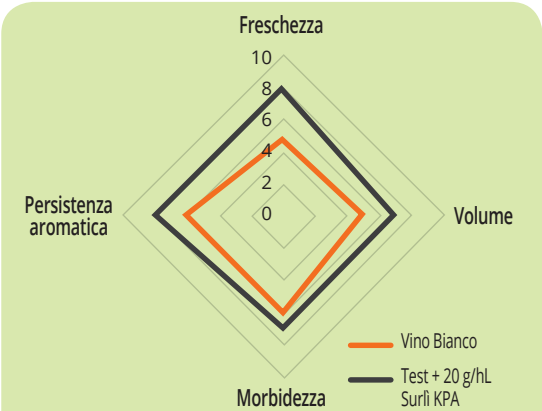
MANTENERE LA FRESCHEZZA E MIGLIORARE IL VOLUME

SURLÌ KPA

Surlì KPA è un coadiuvante a base di lievito inattivato e poliaspartato di potassio (KPA) da usare nella fase di affinamento con l'obiettivo di preservare la naturale acidità del vino e migliorare la sensazione di volume.

MIGLIORAMENTO ORGANOLETTICO

Il **lievito inattivato** rilascia in poco tempo le mannoproteine contenute nella parete cellulare, migliorando così la sensazione di volume e morbidezza.



Analisi sensoriale effettuata dopo 3 mesi di trattamento

MANTENIMENTO DELLA FRESCHEZZA DEL VINO

Il **poliaspartato di potassio (KPA)** impedisce la precipitazione dell'acido tartarico in forma di sale di potassio e aiuta così a mantenere la naturale acidità del vino, aumentandone la freschezza e prolungandone la longevità.

	INIZIO PROVA	DOPO 3 MESI	
	TEST	TEST	Test + 20 g/hL di Surlì KPA
ACIDO TARTARICO g/L	3.5	2.8	3.35

Prova eseguita su vino rosso conservato in vasca a circa 15°C

Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300 - Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com