

PRESERVAR A FRESCURA NATURAL E AUMENTAR O VOLUME DE BOCA

SURLÌ KPA

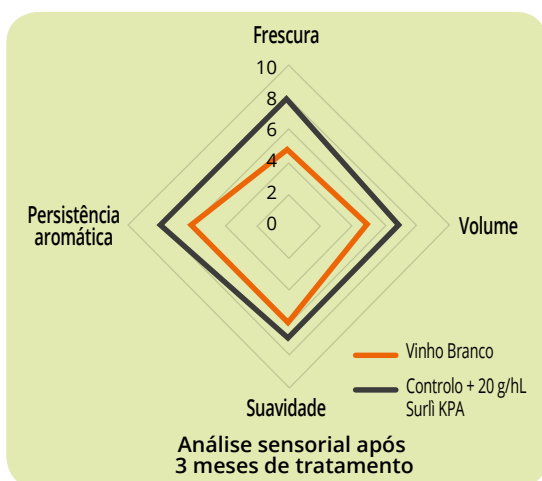
é uma formulação de leveduras inativadas e poliaspartato de potássio (KPA) que durante o afinamento preserva a acidez natural dos vinhos e aumenta o volume de boca.

MELHORIA ORGANOLÉTICA

As **leveduras inativadas** libertam manoproteínas contidas nas paredes celulares, melhorando o volume e suavidade.

PRESERVAR A FRESCURA DO VINHO

O **KPA** previne a precipitação do ácido tartárico na forma de sal de potássio e contribui para preservação da acidez natural do vinho, aumentando a sua frescura e prolongando a sua longevidade.



	INÍCIO	APÓS 3 MESES	
	CONTROLO	CONTROLO	Controlo + 20 g/hL di Surli KPA
ÁCIDO TARTÁRICO g/L	3.5	2.8	3.35

Ensaio em vinho tinto armazenado a 15°C