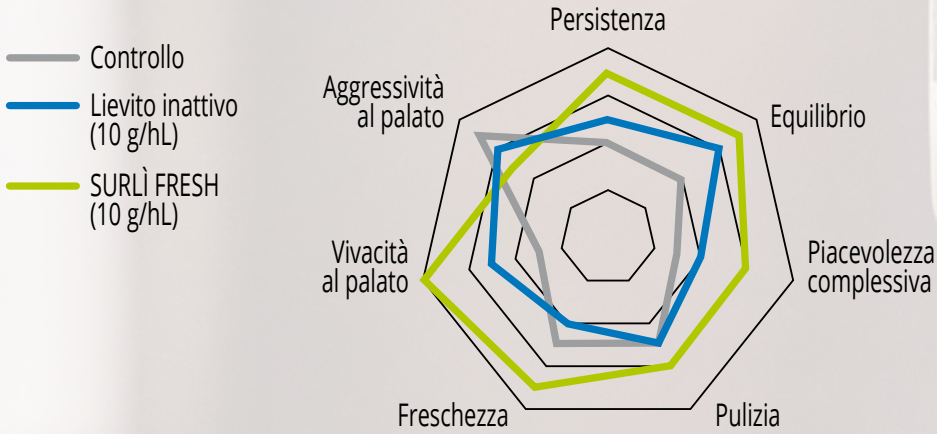
SURLÌ FRESH

VINI FRESCHI E FRAGRANTI FIN DA SUBITO, CON EFFETTO PROLUNGATO NEL TEMPO

Sviluppato per proteggere colore e aromi dai fenomeni ossidativi,
è la soluzione specifica a base di polisaccaridi naturali e tannini
per incrementare la freschezza e valorizzare la qualità sensoriale dei vini.

CARATTERISTICHE

- **Freschezza immediata:** previene l'ossidazione e preserva il carattere giovane e vibrante del vino, sin dal momento dell'aggiunta
- **Miglioramento organolettico:** contribuisce a una sensazione gustativa più armonica, migliorando la croccantezza e la vivacità al palato
- **Stabilità sensoriale nel tempo:** favorisce un equilibrio duraturo, rendendo il vino più stabile, persistente e fresco anche dopo lunghi affinamenti
- **Versatile:** ideale per vini bianchi e rosati in affinamenti brevi o lunghi, stoccaggio del vino base e preparazione del pied de cuve in metodo Charmat e Champenoise
- **Pulizia aromatica:** protegge l'identità olfattiva del vino, esaltando la sua espressione varietale e riducendo la comparsa di note evolutive



PROVA COMPARATIVA CONDOTTA SU VINO CHARDONNAY (SPAGNA)

enartis

Inspiring innovation.