

Polisacáridos de levadura

SURLÌ ROUND

Código Ficha: SurliRound/es Revisión: n°4 Octubre 2008

Pag. 1/1

COADYUVANTE PARA LA CRIANZA Y LA ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS TINTOS Y ROSADOS

COMPOSICIÓN

Corteza de levadura rica en polisacáridos, taninos condensados y elagicos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige con débil olor de levadura.

SURLÌ ROUND ha sido pensado para la crianza de los vinos tintos y rosados. En efecto se puede emplear para el afinamiento *sur lie*, en alternativa o en sinergia con las lias naturales de fermentación.

Los polisacáridos y taninos contenidos en **SURLÌ ROUND** son particularmente activos hacia las proantocianidinas y la materia colorante del vino. Cuando se añade al vino durante la crianza, desarrolla una característica acción fijadora sobre el color y ayuda a mantener una tonalid fresca.

Además, aumenta la complejidad y la intensidad aromática, mejora la estructura y disminuye la astringencia, gracias a la interacción entre taninos y manoproteínas.

SURLÌ ROUND puede ser empleado tambien para bajar los aromas verdes que se encuentran en vinos procedente de uva no madurada perfectamente.

APLICACIONES

En vino tinto y rosados para

- Afinamiento sobre lias finas
- Mejorar la estabilidad del color y tener vinos con una vida más larga
- Mejorar la estructura y el equilibrio gustativo
- Reducir el verdor

DOSIS

10-30 g/100L en vinos rosados 30-50 g/100L en vinos tintos

Las dosis pueden variar en función del viñedo, de la añada, de la duración del tratamiento y de la temperatura del vino.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar en agua q.b. a 35-40 °C por 2 horas y añadir de manera uniforme a la masa a tratar. Durante el tratamiento (3-6 semanas), efectuar semanalmente remontajes o batonnage con el propósito de favorecer el contacto con el vino. Al final del tratamiento, eliminar el producto mediante un trasiego.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACION

Caja de 2,5 Kg

Envase cerrado: consérvese a temperatura inferior a 5-15 °C, en lugar seco y ventilado. Envase abierto: ciérrese cuidadosamente, consérvese refrigerado y consúmase rápidamente.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg (CE) n. 479/2008 Reg (CE) n. 423/2008

ESSECO srl

San Martino
Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300
Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it
www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas des seguridad y protección y a no utilisar el produco de manera impropria.