



SURLÌ ELEVAGE

COADYUVANTE BIOLÓGICO PARA LA CRIANZA DE LOS VINOS

COMPOSICIÓN

Complejo polisacarídico derivado de paredes celulares de levadura, con un elevado contenido de manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige.

Surli ELEVAGE es un producto a base de polisacáridos parietales derivados con elevado contenido de manoproteínas libres.

El empleo de **Surli ELEVAGE** durante la fase de crianza del vino tiene efectos positivos tanto en términos cualitativos como tecnológicos.

Efectos cualitativos:

- Incremento de la complejidad y de la persistencia aromática
- Mejora de la estructura y del equilibrio gustativo
- Atenuación de la natural astringencia de los vinos tintos y blancos con crianza en madera
- Prevención y atenuación de los olores a reducción
- Producción de vinos más frutales y suaves, más agradables para el consumidor.

Efectos tecnológicos:

- Mejora de la estabilidad proteica y tartárica
- Mejora de la estabilidad del color de los vinos tintos y rosados
- Incremento de la longevidad del vino gracias a una frescura aromática y gustativa acrecentada y a una menor tendencia a la oxidación.

Como consecuencia del elevado contenido de manoproteínas libres, **Surli ELEVAGE** tiene un efecto inmediato y puede ser utilizado con éxito, empleando pocos días de tratamiento, para incrementar o perfeccionar el efecto de la crianza natural a través de específicas intervenciones en el tanque.

APLICACIONES

Crianza rápida de vinos blancos, tintos y rosados

DOSIS

5-20 g/100L en los vinos blancos y rosados

10-30 g/100L en los vinos tintos

Dosis máxima autorizada por la Unión Europea: 40 g/100L.

Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada, del efecto deseado.

Pruebas preliminares en laboratorio pueden servir para identificar la dosis adecuada a adicionar

MODO DE EMPLEO

Rehidratar en agua o vino en una proporción 1:10 y añadir de manera uniforme a la masa a tratar. Durante el tratamiento (mínimo 24 – 48 horas) efectuar remontados para favorecer la cesión de manoproteínas. Al final del tratamiento, dejar las lias sedimentar por 24-48 horas y después trasegar y/o filtrar.

Atención: a causa de la adición de Surli ELEVAGE, el contenido de anhídrido sulfuroso libre del vino podría disminuir. Se aconseja efectuar un análisis antes y después del tratamiento.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de 1 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Una vez abierto, consumir rápidamente

Nota para el usuario: la ausencia del vacío no afecta a la conformidad cualitativa del producto

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por

Reg. (CE) 606/2009