



SURLÌ VELVET

COADYUVANTE BIOLÓGICO PARA EL AFINAMIENTO DEL VINO PREVIO AL EMBOTELLADO

COMPOSICIÓN

Complejo polisacarídico a base de polisacáridos procedentes de paredes de levaduras, completamente soluble.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige, con olor ligero de levadura.

Los polisacáridos componentes del **Surli VELVET** se integran en la estructura coloidal del vino, aumentando la concentración de polisacáridos en el vino.

La adición de **Surli VELVET** favorece la formación de complejos coloidales estables con los taninos astringentes de la uva, y las proteínas, mejorando así la sensación de volumen en boca, la suavidad y la longitud en boca del vino.

Surli VELVET actúa también en la estabilización de los precursores aromáticos del vino y aumenta su complejidad aromática.

Además tiene un efecto protector de los pigmentos colorantes y polifenoles así como un efecto estabilizante de las proteínas, y de las precipitaciones tartáricas.

La completa solubilidad evita la necesidad de intervenir sobre el vino después de su aplicación: se aplica sobre el vino final, clarificado, perfectamente limpio y filtrado, previo al embotellado.

APLICACIONES

Surli VELVET se emplea en la preparación de vinos blancos o tintos previa al embotellado.

- En vinos tintos envuelve los taninos más reactivos. Es notable su efecto en vino tintos muy tánicos y estructurados en los que suaviza su paso por boca.
- En los vinos blancos o tintos con poca concentración aumenta su densidad gustativa e integra sus componentes, aumentando su complejidad.
- Durante la crianza se emplea para aumentar la estabilidad coloidal del vino

DOSIS

0,5 – 5 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

Disolver en vino 10 veces su peso, solución 1:10. Mezclar bien evitando la formación de grumos. Añadir la solución al vino en un remontado cerrado, preferiblemente mediante tubo Venturi y homogeneizar la mezcla.

Atención: El comportamiento coloidal de **Surli Velvet** varía en función del vino, es por esto por lo que aconsejamos la realización de ensayos previos en el laboratorio en la determinación de la dosis más idónea, así como para verificar la perfecta filtrabilidad del vino si el vino va a ser microfiltrado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de 0,5 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. **Atención:** el producto puede absorber humedad.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por

Reg (CE) n. 606/2009