



SURLÌ VELVET PLUS

COADYUVANTE BIOLÓGICO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS LISTOS PARA EL EMBOTELLADO

COMPOSICIÓN

Complejo a base de polisacáridos parietales y péptidos con elevado poder antioxidante derivados de la levadura, completamente solubles en vino.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige-avellana con ligero olor a levadura.

Surlì Velvet Plus es un derivado de levadura rico en manoproteínas y péptidos con acción antioxidante.

Gracias a las conocidas propiedades de las manoproteínas de interaccionar con las sustancias polifenólicas y aromáticas, **Surlì Velvet Plus** tiene efectos evidentes sobre la calidad organoléptica de los vinos: en particular, aumenta su complejidad aromática, la sensación de volumen y, en los vinos tintos, atenúa la astringencia.

Además, el aporte de péptidos de elevado poder antioxidante retrasa la normal evolución oxidativa del vino, que por tanto resulta ser más fresco y longevo desde el punto de vista aromático.

Surlì Velvet Plus es completamente soluble y puede ser utilizado tanto durante la fase de crianza como inmediatamente antes del embotellado en vino clarificado, estable y perfectamente límpido.

APLICACIONES

- En todos los vinos, para aumentar la frescura, complejidad y longevidad sensorial.
- En los vinos tintos astringentes, para atenuar la agresividad de los taninos.
- En los vinos tintos y blancos con poco volumen, para aumentar la densidad gustativa.

DOSIS

1-10 g/hL

Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada y del objetivo sensorial a alcanzar. Una dosis equivalente a 10 g/hL permite adicionar al vino 5 ppm de péptidos de elevado poder antioxidante. Se recomienda efectuar pruebas de laboratorio para determinar la dosis a utilizar.

Atención: El comportamiento coloidal de **Surlì Velvet Plus** 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.

MODO DE EMPLEO

Disolver en vino, agitando continuamente, en proporción 1:10. Mezclar bien evitando la formación de grumos. Adicionar de forma uniforme a la masa a tratar durante un remontado en circuito cerrado, preferiblemente mediante tubo Venturi.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 0,5 kg

Envase cerrado: consérvese en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado. Utilícese rápidamente. Atención: el producto tiende a absorber la humedad.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (CE) n. 606/2009