



SURLÌ ELEVAGE PLUS

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.

Volumen, suavidad y potenciación del sabor.

Surli ELEVAGE PLUS es un producto a base de polisacáridos parietales derivados con elevado contenido de manoproteínas libres. Extraordinariamente purificado lo que aumenta la solubilidad en integración del vino.

Es una evolución positiva en los derivados de levadura que liberan rápidamente las manoproteínas y potencian el sabor del vino.

El empleo de **Surli ELEVAGE PLUS** durante la crianza del vino tiene efectos positivos tecnológicos y cualitativos.

Efectos cualitativos:

- Intensifica el sabor, 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.

La elevada concentración de manoproteínas libres y la solubilidad del **Surli ELEVAGE PLUS** permite hacer tratamientos de crianza en poco tiempo.

APLICACIONES

- Intensificación y persistencia del sabor.
- Aumento de volumen y suavidad en vinos blancos y tintos.
- Estabilidad de color de los vinos tintos.
- Reducción de la astringencia y amargor.

DOSIS

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

5-30 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 efectuar remontados para favorecer la cesión de manoproteínas. El tratamiento mínimo es de 48 horas a un máximo de tres semanas según el número de bastoneados. Cuando se quiera separar los restos del producto del vino dejar sedimentar por 24-48 horas y después trasegar y/o filtrar.

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



Polisacáridos de levadura y de uva

SURLÌ ELEVAGE PLUS

Código Ficha: SurliElevagePLUS/es

Revisión: n° 4 Marzo 2016

Pág. 2/2

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 del producto

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por

Reg. (CE) 606/2009