

SURLI SPEED

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

COMPOSICIÓN

Complejo a base de polisacáridos vegetales E414 y de polisacáridos parietales de las levaduras completamente solubles en vino.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo beige con ligero olor a levadura.

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

Los polisacáridos componentes del **Surli Speed** tienen un efecto protector de las precipitaciones tartáricas.

Los polisacáridos componentes del **Surli Speed** se integran en la estructura coloidal del vino, aumentando la concentración de polisacáridos en el vino, modificando las percepciones gustativas y actuando en la estabilización de los precursores aromáticos del vino. Aumenta la complejidad aromática del vino y su frescor.

Surli Speed es completamente soluble y puede ser utilizado 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.
- Acción sinérgica en la promoción de la estabilidad tartárica de los vinos.

DOSIS

Vinos tintos: 2 a 30 g/hL.

Vinos blancos y rosados: 5 a 30 g/hL.

Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada y del objetivo sensorial a alcanzar. A mayor dosis tiene mejor efecto en la estabilidad tartárica.

MODO DE EMPLEO

Aplicar sobre el vino final, clarificado, perfectamente limpio y filtrado, antes o después de su filtración final.

Emplear sobre vinos estables proteicamente.

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.

Atención: El comportamiento coloidal de **Surli Speed** 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

Envase de 0,5 kg

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

Envase abierto: ciérrese 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