

SURLI NATURAL

Pomocník při zrání a stabilizaci vína

Složení:

Čisté buněčné stěny kvasinek s vysokým obsahem manoproteinů.

Vlastnosti:

Světlehnědý prášek s typickou kvasinkovou vůní. SURLI NATURAL, díky vysokému obsahu manoproteinů zvyšuje koloidní stabilitu, zesiluje strukturu a plnost v ústech, snižuje svíravost, zlepšuje aromatickou stálost. SURLI NATURAL, pokud je použitý během alkoholické fermentace, zlepšuje organoleptickou kvalitu a chemicko-fyzikální stabilitu vína, pomáhá ukončit alkoholickou fermentaci, předchází vzniku sloučenin vyznačujících se nepříznivou vůní a odstraňuje látky zpomalující metabolismus kvasinek. Během zrání vína může nahradit přirozené těla kvasinek nebo zesilovat jejich účinek.

Aplikace:

Během fermentace: SURLI NATURAL zlepšuje stabilitu barviv, chrání před stagnující fermentací, snižuje riziko vzniku sirných sloučenin, zajišťuje lepší aromatickou čistotu, podporuje zahájení jablečno-mléčného kvašení.

Během zrání: SURLI NATURAL zvyšuje strukturu, plnost vína, jeho aromatickou intenzitu a perzistenci; pozitivně přispívá ke zrání, bílkovinné, krystalické a polyfenolické stabilitě.

Dávkování:

- Fermentace: 20 – 50 g/hl
- Zrání bílých vín: 20 – 30 g/hl
- Zrání červených vín: 30 – 50 g/hl

Maximální povolená dávka EU: 40 g/hl

Dávkování: se mění v závislosti na odrůdě, ročníku, délce ošetření a teplotě. Je doporučeno vyzkoušet vhodnou dávku laboratoří.

Návod k použití:

Přidejte SURLI NATURAL na 15 – 30 minut do přiměřeného množství teplé vody (35 – 40 °C) a poté přidejte rovnoměrně do celého objemu vína. Pokud je přípravek přidán během zrání vína, kontakt s vínem by měl trvat nejméně 6 týdnů a 2–3krát týdně by mělo být víno přečerpáno nebo promícháno (bâtonnage).

Skladování:

Uzavřené balení skladovat při teplotě 5 – 15 °C, v čistém, suchém, chladném a dobře větratelném místě.

Otevřené balení pečlivě znovu uzavřete a skladujte v lednici, použijte zbytek co nejdříve.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.