

# SURLI VELVET

## Pomocník při zrání a stabilizaci vín připravených do láhve

### Složení:

Buněčné stěny kvasinek s obsahem polysacharidů, které jsou rozpustné ve vodě.

### Vlastnosti:

Běžový prášek s lehkou kvasinkovou vůní. SURLÍ VELVET zvyšuje koloidní strukturu vína, neboť dodává polysacharidy, zejména manoproteiny, získané z buněčných stěn kvasinek. Manoproteiny jsou reaguji s polyfenoly a aromatickými látkami ve víně. Díky této schopnosti má SURLÍ VELVET významný vliv na sensorickou kvalitu vína. Zvyšuje aromatickou komplexnost a intenzitu, zvyšuje plnost a perzistenci v chuti a v červených vínech snižuje svíravost. Obsah polysacharidů v SURLÍ VELVET má stabilizační účinek působící na barviva, bílkoviny i vinný kámen. Přípravek je zcela rozpustný a lze jej použít během zrání vína nebo těsně před láhvováním.

### Aplikace:

Snížení svíravosti, která je spojená s obsahem velmi agresivních taninů v červených vínech. Účinek je pozorován u velmi tříslovitých a tělnatých vín. Zvýšení komplexnosti a plnosti bílých a červených vín. Během zrání vína v sudech či nerezo- vých tancích zvyšuje jeho koloidní stabilitu

### Dávkování:

- 0,5 – 5 g/hl

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

### Návod k použití:

Přidejte jeden díl SURLÍ VELVET do deseti dílů vína. Pořádně promíchejte, aby se netvořily hrudky, a přidejte do vína pomocí Venturiho trubice nebo dávkovacího čerpadla.

### Skladování:

Uzavřené balení skladovat v suchém, chladném, dobře větratelném místě. Otevřené balení pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše, použijte zbytek co nejdříve. Pozor: výrobek absorbuje vlhkost ze vzduchu.

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