SURLI ELEVAGE

Kvasinkové polysacharidy

Bilologický produkt pro zvýraznění plnosti vína.

Složení:

Polysacharidický produkt, který je odvozen z buněčné stěny kvasinek, se zvýšeným obsahem volných mannoproteinů.

Vlastnosti:

Béžový prášek. SURLI ELEVAGE je produkt na bázi polysacharidů, které mají zvýšené hodnoty volných mannoproteinů. Použití SURLI ELEVAGE má pozitivní, kvalitativní a technologické účinky.

Kvalitativní účinky: zvýšení aromatické komplexnosti a stálosti , zlepšení struktury a dlouhodobé rovnováhy, redukuje přirozené trpkosti červených a bílých vín, zrajících ve dřevě. Chrání a napomáhá při reduktivní povaze vína. Používá se při výrobě vín, které jsou více ovocné a jemné, tudíž jsou zajímavější pro zákazníka.

Technologické účinky: zlepšení stability bílkovinné a krystalické, zlepšení stability barvy v červených a růžových vínec, prodloužení trvanlivosti vína z důvodu zvýšené aromatické svěžesti a snížení náchylnosti k oxidaci. Vzhledem ke zvýšené koncentraci volných mannoproteinů, má SURLI ELEVAGE okamžitý účinek.

Aplikace: rychlé zvýraznění aroma a chuti bílých, červených a růžových vín.

Návod k použití:

Rehydratujte ve vodě či víně v poměru 1:10 a rovnoměrně přidejte do celého ošetřovaného množství.

Upozornění: v důsledku přidání SURLI ELEVAGE se může snížit množství volného oxidu siřičitého ve víně.

Dávkování:

- 5-20 g/hl pro bílá a růžová vína, 10-30 g/hl pro červená vína.

Maximální Dávkování: povolené Evropskou unií je 40 g/hl. Dávky se mohou lišit v závislosti na odrůdě hroznů, ročníku sklizně a požadovaném účinku .

Skladování:

Uzavřené balení skladujte při teplotě do 30 0C, na suchém a dobře větratelném místě. Otevřené balení pevně znovu uzavřete balení v chladícím boxu. Otevřené balení rychle spotřebujte.

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