

SURLI ROUND

Pomocník při zrání a stabilizaci vína

Vlastnosti:

Přípravek obsahuje produkty na bázi polysacharidů, získané enzymatickou extrakcí buněčných stěn vybraných autolyzovaných kvasinek. Jeho aplikací během zrání vína se zvyšuje struktura a intenzita chuti, zvýší rovnováhu a plnost chuti. U bílých, červených i růžových vín přispívá k proteinové, krystalické i polyfenolové stabilitě.

Aplikace:

SURLI ROUND je vyvinut pro vinifikaci červených odrůd. Je složen z buněčných stěn bohatých na polysacharidy a taniny. Zvlášť vysoká je aktivita proanthokyanogenů. Přídavek do moštu významně přispívá ke stabilitě barvy. Rovněž zvyšuje komplexní aroma a snižuje svíravost vzájemnou interakcí mezi taniny a mannoproteiny.

Dávkování:

- 20- 40 g/hl do červených vín
- 30- 50 g/hl do moštu
- 5-20 g/hl pro sekundární kvašení

Dávkování: doporučujeme předběžně vyzkoušet laboratorně, závisí na druhu vína, sklizni, době trvání a teplotě.

Návod k použití:

Do moštu: přidat přímo během první fáze alkoholového kvašení Do vína: Rehydratujte SURLI ROUND ve vhodném množství vody teplé 35-40°C, nechte 2 hodiny odpočinout a rovnoměrně přidejte k vínu. Během ošetření (3-6 týdnů) jednou týdně přecerpejte za účelem zlepšení kontaktu SURLI ROUND s vínem. Na konci operace se produkt oddělí stoučením.

Skladování:

Skladujte v suché, dobře větratelné místnosti při teplotě 5-15 °C. Otevřený sáček dobře uzavřete a skladujte v chladu, spotřebujte co nejrychleji.

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