

SURLI VITIS

Pomocník při zrání a stabilizaci vín připravených do láhve

Složení:

Komplex polysacharidů výhradně rostlinného původu, vyrobený z polysacharidů získaných z *Vitis vinifera*, E414.

Vlastnosti:

Mikrogranule rozpustné ve vodě nebo víně. SURLI VITIS je přípravek, který se do vína přidává bezprostředně před láhvováním a vytváří v něm stabilní koloidní komplexy s polyfenolickými látkami. Přípravek zlepšuje organoleptickou kvalitu vína, hlavně zvyšuje jemnost, strukturu, prodlužuje sladkou chuť a zeslabuje pocit kyselosti a hořkosti. Má antioxidační vlastnosti. Je vhodný do červených vín zvyšuje pocit sladkosti. U bílých a růžových vín dodá jemnost. U čerstvě naláhvovaných vín snižuje vnímání oxidu siřičitého. Je zcela rozpustný ve víně a jeho Aplikace: nevyžaduje filtraci ani čiření, používá se u vín připravených na láhvování.

Aplikace:

Zvýšení koloidní struktury, zlepšení organoleptické kvality bílých, červených a růžových vín, která jsou stabilní a připravená na láhvování.

Dávkování:

- červená vína: 4 – 15 g/hl
- bílá a růžová vína: 2 – 10 g/hl

Dávkování: se mění v závislosti na odrůdě, ročníku a požadovaném druhu vína. Je doporučeno stanovení vhodné dávky laboratoří. Pokud víno musí být filtrováno, je vyžadováno také stanovení filtračního indexu. Všeobecně, u bílých a růžových vín by měl být přípravek přidán bezprostředně před mikrofiltrací, u červených vín by měla být mikrofiltrace provedena o 24 – 48 hodin později.

Návod k použití:

Přidejte jeden díl SURLI VITIS do deseti dílů vína. Pořádně promíchejte, aby se netvořily hrudky a přidejte do celého objemu vína pomocí Venturiho trubice nebo dávkovacího čerpadla.

Skladování:

Uzavřené balení skladovat v tmavém, suchém a dobře větratelném místě. Tevřené balení pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše, použijte zbytek co nejdříve.

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