



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

SURLI VELVET PLUS

ADJUVANT BIOLOGIQUE pour la maturation et stabilisation des vins prêts pour l'embouteillage

Polysaccharides complètement solubles et peptides antioxydants extraits de la paroi cellulaire de la levure.
Poudre beige avec légère odeur de levure.

Applications Oenologiques

Pour tous les types de vins. Augmente la fraîcheur, la complexité aromatique et la longévité.

Sur vins rouges. Diminue l'astringence. Sur vins blancs légers et rouge, augmente la sensation de longueur en bouche et la complexité en général.

SURLI VELVET PLUS est un dérivé de levure qui est riche en mannoprotéines et en peptides ayant une action anti-oxydante. Les mannoprotéines sont connues pour interagir avec les substances polyphénoliques et les substances aromatiques dans les vins; grâce à cette propriété, SURLI VELVET PLUS a des effets notables sur la qualité sensorielle du vin: en particulier, il augmente la complexité aromatique, l'intensité et augmente le volume. Dans les vins rouges SURLI VELVET PLUS réduit l'astringence.

La teneur en peptides et la capacité antioxydante élevée permet également de ralentir le processus normal d'oxydation dans les vins et contribue ainsi à maintenir durablement la fraîcheur et les propriétés sensorielles du vin. SURLI VELVET PLUS est complètement soluble et peut être utilisé pendant la maturation, ainsi que juste avant l'embouteillage sur les vins clarifiés, stables et complètement clairs.

Mise en oeuvre

Dissoudre une partie SURLI VELVET PLUS dans 10 fois son volume de vin, remuer continuellement pour éviter les grumeaux. Ajouter uniformément dans le vin.

Dose d'emploi

1-10 g/hL (0.08 – 0.8 lb/1000 gal)

Le dosage peut varier en fonction du cépage, du millésime et de l'effet sensoriel désiré. Une dose de 10 g / hL apporte 5 ppm de peptides ayant des propriétés anti-oxydantes élevées.

Il est conseillé d'effectuer des essais en laboratoire afin de déterminer le dosage approprié.

Conditionnement et conservation

Sachet de 0.5 kg

Emballage scellé: conserver le produit dans un endroit frais, sec et bien aéré.

Emballage ouvert: refermer soigneusement l'emballage et le garder comme indiqué ci-dessus. Utilisez rapidement.

Attention: le produit a tendance à absorber l'humidité.

Product approved for winemaking, in accordance with: Regulation (EC) N. 606/2009.