

SURLI ELEVAGE

COADJUVANT BIOLOGIQUE POUR L'ELEVAGE DES VINS

Complexe polysaccharidique dérivé de parois cellulaires de levures, à teneur élevée en mannoprotéines libres. Aspect : poudre beige.

Applications Oenologiques

Élevage rapide des vins blancs, rosés et rouges.

Surlì ELEVAGE est un produit à base de polysaccharides pariétaux dérivés à teneur élevée en mannoprotéines libres. L'utilisation de Surlì ELEVAGE au cours de l'élevage du vin a un impact positif autant en termes qualitatifs que technologiques.

Effets qualitatifs :

- Plus grande complexité et persistance aromatique
- Amélioration de la structure et de l'équilibre gustatif
- Réduction de l'astringence naturelle des vins rouges et blancs élevés sous bois
- Prévention et atténuation des arômes de réduction
- Production de vins plus fruités avec une sensation de sucrosité plus présente, et plus appréciée des consommateurs.

Effets technologiques :

- Meilleure stabilité protéique et tartrique
- Meilleure stabilité de la couleur des vins rouges et rosés
- Meilleure longévité des vins grâce à une fraîcheur aromatique et gustative accrue et à tendance plus faible à l'oxydation.

Grâce à sa teneur élevée en mannoprotéines libres, Surlì ELEVAGE a un effet immédiat et peut être utilisé avec succès, avec quelques de jours de traitement seulement. Son utilisation permet d'accroître et de parfaire l'effet de l'élevage naturel par des interventions ciblées en cuve.

Mise en oeuvre

Réhydrater dans 10 fois son volume d'eau ou de vin et ajouter au volume à traiter. Bien homogénéiser. Lors du traitement (minimum 24 à 48 h), effectuer des remontages afin de favoriser la libération des mannoprotéines.

En fin de traitement, clarifier et/ou filtrer le vin pour éliminer les particules insolubles. Attention : après l'ajout de Surlì ELEVAGE, la teneur en SO₂ libre dans le vin peut diminuer.

Il est recommandé de procéder à des analyses avant et après le traitement.

Dose d'emploi

5 à 20 g/hl sur les vins blancs et rosés

10 à 30 g/hl sur les vins rouges. Dosage maximal autorisé par l'Union Européenne : 40 g/hl.

Les doses peuvent varier en fonction du cépage, du millésime et de l'effet souhaité. Des tests préalables en laboratoire peuvent aider à déterminer le dosage optimal du produit.

Conditionnement et conservation

Paquet sous vide de 1 kg en carton de 10 kg

Matière d'emballage : sachet en polylamé contenant de l'aluminium. Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à une température inférieure à 30°C, dans un local sec et ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver au réfrigérateur. Utiliser rapidement.

Note à l'attention de l'utilisateur : l'absence de vide n'est pas préjudiciable à la conformité du produit.

LONGEVITE DU PRODUIT

La date limite apposée sur l'étiquette, correspondant à une durée de 3 ans après la date de production, garantit à l'utilisateur que le produit soit parfaitement apte à l'utilisation. L'intégrité du produit n'est naturellement garantie qu'en cas de respect des conditions de conservation indiquées sur cette fiche technique.