SURLI natural

PŘÍPRAVEK PRO ZRÁNÍ A STABILIZACI VÍNA

Vlastnosti: Čisté buněčné stěny kvasinek s vysokým obsahem manoproteinů, vhodný I pro BIO produkci. 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, vínanové
i polyfenolové stabilitě

Použití: SURLI NATURAL je vyvinut pro zvýšení kvality bílých, rosé a červených vín. Je složen z buněčných stěn bohatých na polysacharidy.. Rovněž zvyšuje komplexní aroma a snižuje svíravost.

Dávkování: 20 – 50 g/hl při fermentaci

 20 – 30 g/hl do bílých vín

 30 – 50 g/hl do červených vín

Rehydratujte ve vhodném množství vody teplé 35 – 40 0C, nechte 30 minut odpočinout a rovnoměrně přidejte k vínu. Během ošetření (6-12 týdnů) jednou týdně přečerpejte za účelem zlepšení kontaktu SURLI NATURAL
s vínem. Na konci operace oddělte produkt stočením.

Skladování: Skladujte na suchém místě při teplotě 5 – 15 0C.

Poradenská služba: kontaktujte naše prodejce 519 346 236/8

Balení: 100 g ± 5%

Spotřebujte do: vyplň datum

Distributor:

SURLI natural

PŘÍPRAVEK PRO ZRÁNÍ A STABILIZACI VÍNA

Vlastnosti: Čisté buněčné stěny kvasinek s vysokým obsahem manoproteinů, vhodný I pro BIO produkci. 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, vínanové
i polyfenolové stabilitě

Použití: SURLI NATURAL je vyvinut pro zvýšení kvality bílých, rosé a červených vín. Je složen z buněčných stěn bohatých na polysacharidy.. Rovněž zvyšuje komplexní aroma a snižuje svíravost.

Dávkování: 20 – 50 g/hl při fermentaci

 20 – 30 g/hl do bílých vín

 30 – 50 g/hl do červených vín

Rehydratujte ve vhodném množství vody teplé 35 – 40 0C, nechte 30 minut odpočinout a rovnoměrně přidejte k vínu. Během ošetření (6-12 týdnů) jednou týdně přečerpejte za účelem zlepšení kontaktu SURLI NATURAL
s vínem. Na konci operace oddělte produkt stočením.

Skladování: Skladujte na suchém místě při teplotě 5 – 15 0C.

Poradenská služba: kontaktujte naše prodejce 519 346 236/8

Balení: 100 g ± 5%

Spotřebujte do: vyplň datum

Distributor:

SURLI natural

PŘÍPRAVEK PRO ZRÁNÍ A STABILIZACI VÍNA

Vlastnosti: Čisté buněčné stěny kvasinek s vysokým obsahem manoproteinů, vhodný I pro BIO produkci. 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, vínanové
i polyfenolové stabilitě

Použití: SURLI NATURAL je vyvinut pro zvýšení kvality bílých, rosé a červených vín. Je složen z buněčných stěn bohatých na polysacharidy.. Rovněž zvyšuje komplexní aroma a snižuje svíravost.

Dávkování: 20 – 50 g/hl při fermentaci

 20 – 30 g/hl do bílých vín

 30 – 50 g/hl do červených vín

Rehydratujte ve vhodném množství vody teplé 35 – 40 0C, nechte 30 minut odpočinout a rovnoměrně přidejte k vínu. Během ošetření (6-12 týdnů) jednou týdně přečerpejte za účelem zlepšení kontaktu SURLI NATURAL
s vínem. Na konci operace oddělte produkt stočením.

Skladování: Skladujte na suchém místě při teplotě 5 – 15 0C.

Poradenská služba: kontaktujte naše prodejce 519 346 236/8

Balení: 100 g ± 5%

Spotřebujte do: vyplň datum

Distributor:

SURLI natural

PŘÍPRAVEK PRO ZRÁNÍ A STABILIZACI VÍNA

Vlastnosti: Čisté buněčné stěny kvasinek s vysokým obsahem manoproteinů, vhodný I pro BIO produkci. 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, vínanové
i polyfenolové stabilitě

Použití: SURLI NATURAL je vyvinut pro zvýšení kvality bílých, rosé a červených vín. Je složen z buněčných stěn bohatých na polysacharidy.. Rovněž zvyšuje komplexní aroma a snižuje svíravost.

Dávkování: 20 – 50 g/hl při fermentaci

 20 – 30 g/hl do bílých vín

 30 – 50 g/hl do červených vín

Rehydratujte ve vhodném množství vody teplé 35 – 40 0C, nechte 30 minut odpočinout a rovnoměrně přidejte k vínu. Během ošetření (6-12 týdnů) jednou týdně přečerpejte za účelem zlepšení kontaktu SURLI NATURAL
s vínem. Na konci operace oddělte produkt stočením.

Skladování: Skladujte na suchém místě při teplotě 5 – 15 0C.

Poradenská služba: kontaktujte naše prodejce 519 346 236/8

Balení: 100 g ± 5%

Spotřebujte do: vyplň datum

Distributor: