SURLI ONE

Pomocník při zrání a stabilizaci vína

Složení: SURLI obsahuje produkty na bázi polysacharidů, získané enzymatickou extrakcí buněčných stěn vybraných autolyzovaných kvasinek.

Vlastnosti: 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.

Aplikace: jedinečné složení SURLI ONE poskytuje bohatý zdroj polysacharidů, které zvyšují plnost chuti a vůně. Polysacharidy v interakci s taniny redukují svíravost, zvyšují trvanlivost chuti a vůně. Nadto snižuje riziko vzniku sirných sloučenin z jemných kalů a adsorbuje další látky, zodpovědné za vznik nežádoucích chutí. Přispívá též ke stabilitě vinného kamene a velmi zvyšuje proteinovou stabilitu. Vzhledem k detoxikačnímu účinku podporuje start jablečno-mléčné fermentace.

Dávkování:
20- 30 g/hl bílá vína
30- 50 g/hl červená vína
5–20 g/hl sekundární kvašení
Dávkování doporučujeme předběžně vyzkoušet laboratorně, závisí na druhu vína, sklizni, době trvání a teplotě.

Návod k použití: rehydratujte SURLI ONE ve vhodném množství vody teplé 35-40 °C, nechte 2 hodiny odpočinout a rovnoměrně přidejte k vínu. Během ošetření (6-12 týdnů) jednou týdně přečerpejte za účelem zlepšení kontaktu SURLI ONE s vínem. Na konci operace se produkt oddělí stočením.

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

Balení: sáček 2,5 kg.

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