

SURLI VELVET PLUS

Přípravek pro zrání a stabilizaci vín určených k lahvování

Složení: rozpustné polysacharidy a peptidy získané z buněčných stěn kvasinek.

Vlastnosti: béžovo-hnědý prášek s lehkým zápachem po kvasnicích. SURLI VELVET PLUS je kvasinkový derivát bohatý na manoproteiny a proteiny s antioxidačním účinkem.

Manoproteiny jsou známé svou reakcí s polyfenolickými a aromatickými látkami, kterou zajišťují zvýraznění aroma, zvyšuje plnost a jemnost vín, u červených vín snižuje trpkost. Díky vysokému obsahu peptidů s antioxidačním účinkem zpomaluje přirozené oxidační procesy. Tím napomáhá udržovat víno déle svěží. SURLI VELVET PLUS je zcela rozpustný a lze ho přidat v průběhu zrání nebo do stabilního, čistého vína připraveného k lahvování.

Aplikace:

- u všech vín pro zvýšení svěžesti, aromatické komplexnosti a dlouhověkosti
- snížení trpkosti u červených vín
- u lehkých bílých vín a červených vín ze zvýšení plnosti.

Dávkování: 1 – 10 g/hl. Velikost dávky je závislá na odrůdě, ročníku, požadovaném typu vína. Před aplikací doporučujeme provést laboratorní zkoušky pro určení optimální dávky.

Návod k použití: rozpustíte ve víně v poměru 1:10, dobře promíchejte, aby nevznikly hrudky a rovnoměrně přidejte pomocí čerpadla nebo Venturiho trubice do celého objemu.

Skladování Uzavřené balení: skladujte na čistém, suchém, dobře větratelném místě.

Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte, jak je uvedeno výše.

Upozornění: přípravek má tendenci poutat vzdušnou vlhkost.

Balení: 0,5 kg

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