



## SURLI AROM

### PROSTŘEDEK PRO ZRÁNÍ A STABILIZACI VÍNA

**Složení:**

Polysacharidy z buněčných stěn kvasinek

**Vlastnosti:**

SURLI AROM arom náleží ke skupině přípravků podporujících zrání a charakter vína. Plnohodnotně nahrazují nebo podporují efekt ležení a míchání vína na jemných kalech tzv. batonáž.

**Aplikace:**

SURLI AROM je určen k užití do bílých vín. Jde o extrahované enzymaticky aktivní buněčné stěny kvasinek. Preparát je bohatý na polysacharidy, do vína se z něj uvolňují manoproteiny, glukoproteiny a jiné složky lyzovaných buněk. Použitím preparátu docílíme vyšší mohutnost a kulatost vína, bohatší aroma a perzistenci vína. U šumivých vín podpoříme kontinuitu sekundárního kvašení, strukturu vína.

**Dávkování:**

20- 30 g/hl do bílých vín

5–20 g/hl pro sekundární kvašení

Dávkování doporučujeme předběžně vyzkoušet laboratorně, závisí na druhu vína, sklizni, době trvání a teplotě.

**Instrukce pro použití:**

Rehydratujte SURLI AROM ve vhodném množství vody teplé 35-40 °C, nechte 2 hodiny odpočinout a rovnoměrně přidejte k vínu. Během ošetření ( 3-6 týdnů) jednou týdně přečerpejte za účelem zlepšení kontaktu SURLI AROM s vínem. Na konci operace se produkt oddělí stočením.

**Skladování:**

Skladujte v suché, dobře větrané místnosti při teplotě 5-15 °C.

Otevřené balení: dobře uzavřete a skladujte v chladu, spotřebujte co nejdříve.

**Balení:**

Sáček 2,5 kg

**BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.** – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)