



## SURLI ONE

### PROSTŘEDEK PRO ZRÁNÍ A STABILIZACI VÍNA

**Složení:**

Polysacharidy z buněčných stěn kvasinek, obsahuje enzym  $\beta$ -glukanasu

**Vlastnosti:**

SURLI obsahuje produkty na bázi polysacharidů, získané enzymatickou extrakcí buněčných stěn vybraných autolyzovaných kvasinek. 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 siřnkových 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 do bílých vín

30- 50 g/hl pro červená vína

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 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:**

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

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

**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)