



SURLI ROUND

PROSTŘEDEK PRO ZRÁNÍ A STABILIZACI VÍNA

Složení:

Polysacharidy z buněčných stěn kvasinek, elagický tanin

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.

Aplikace:

SURLI ROUND je vyvinut pro vinifikaci červených odrůd. Je složen z buněčných stěn bohatých na polysacharidy a taniny. Zvláště vysoká je aktivita proanthokyanogenů. Přídavek do moštu významně přispívá ke stabilitě barvy. Rovněž zvyšuje komplexní aroma a snižuje svíravost vzájemnou interakcí mezi taniny a mannoproteiny.

Dávkování:

20- 40 g/hl do červených vín

30- 50 g/hl do moštu

5–20 g/hl pro sekundární kvašení

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

Instrukce pro použití:

Do moštu : přidat přímo během první fáze alkoholového kvašení

Do vína : Rehydratujte SURLI ROUND 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 ROUND 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