

# SUBLIWHITE

Formulación optimizada a base de taninos de uva

## CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y EQUILIBRIO PRESERVACIÓN DEL MATIZ Y DE LOS AROMAS DE LOS VINOS BLANCOS

### CAMPO DE APLICACIÓN

Los taninos son unos productos enológicos muy utilizados en la elaboración de vinos tintos. Los taninos se utilizan gracias a sus propiedades, entre las que destacan:

- Estabilización de la materia colorante
- Poder antioxidante
- Protección contra el sabor a reducción
- Precipitación de las proteínas
- Acción sobre la degustación: influencia sobre el perfil organoléptico del vino y el equilibrio en boca.

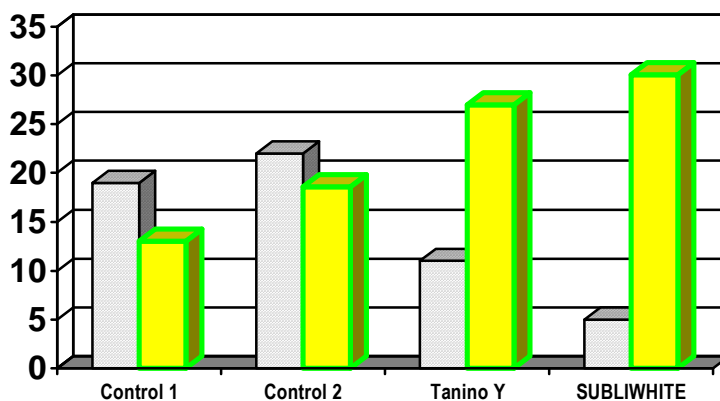
El uso de taninos en la elaboración de vinos blancos es mucho menos frecuente. Sin embargo, en los vinos blancos encontramos los mismos problemas que en los tintos: oxidación, evolución desfavorable del color, reducción, etc.

Por esta razón hemos desarrollado un producto específico, adaptado a la vinificación en blanco.

Después de varios años de experimentaciones en minivinificaciones y en bodegas, hemos puesto a punto **SUBLIWHITE**.

Probado en numerosas regiones vitícolas y con todas las variedades blancas, **SUBLIWHITE** presenta las siguientes propiedades:

- Protección del color, que se mantiene amarillo-verde.
- Clarificación más rápida del vino después de la fermentación



SUBLIWHITE preserva la componente amarillo-verde del color y permite una clarificación optimizada del vino blanco después de la fermentación alcohólica

□ Turbidez (NTU)      ■ Amarillo-verde (a) (x-10)

Figura 1: efecto de **SUBLIWHITE** sobre el color y la clarificación de un vino de Sauvignon blanc de Burdeos 2004, después de la fermentación alcohólica (1)

- En degustación:
  - En nariz: **SUBLIWHITE** desarrolla los caracteres afrutado y floral, y confiere al vino una mayor frescura.
  - En boca: **SUBLIWHITE** aporta una redondez, una estructura y un equilibrio incomparables, en función de la variedad y la dosis utilizada.  
**SUBLIWHITE** disimula el carácter vegetal.

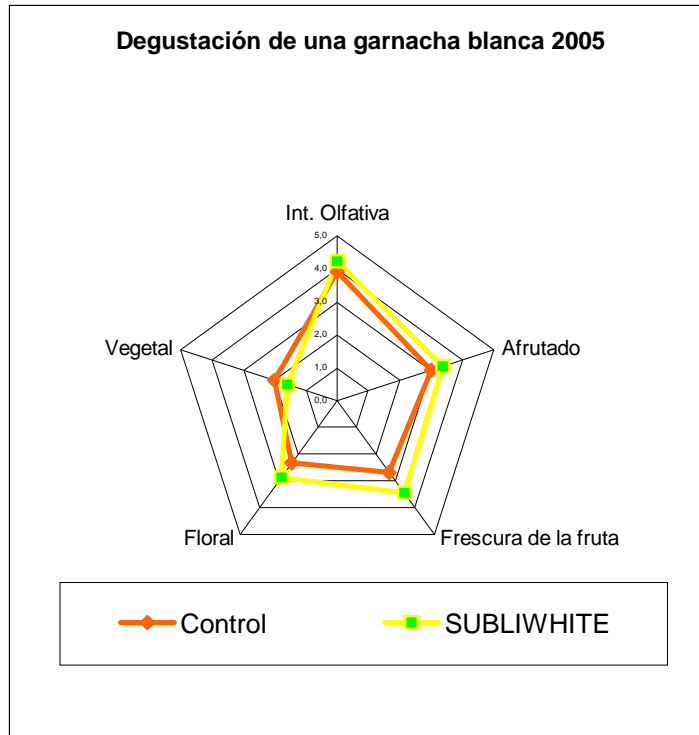


Figura 2: efecto de **SUBLIWHITE** sobre los caracteres olfativos de una Garnacha blanca de Côtes du Rhône 2005 (2)

- Utilizado en vinos blancos o rosados, **SUBLIWHITE** desarrolla el carácter afrutado del vino y aporta redondez y estructura, respetando el equilibrio del vino. También preserva la calidad del vino durante su conservación.

Las propiedades de **SUBLIWHITE**, asociadas al carácter antioxidante de sus taninos, confieren a los vinos blancos una mejor conservación en el tiempo.

## LEGISLACIÓN

- ◆ **SUBLIWHITE** es un producto conforme con el Código Enológico Internacional
- ◆ No hay una dosis límite de utilización de los taninos.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ◆ **SUBLIWHITE** es una formulación original a base de taninos de uva seleccionados por sus propiedades antioxidantes y por su elevada concentración en polisacáridos.

## MODO DE EMPLEO

### DOSIS

- ◆ **SUBLIWHITE** se utiliza en fermentación, a una dosis entre 5 y 15 g/hL, en función del tipo de vino y del objetivo buscado por el elaborador.
  - ◆ Desarrollo del carácter afrutado, frescura: 5 g/hL
  - ◆ Desarrollo de la redondez y de la estructura: 10 a 15 g/hL
- ◆ En vino: 2 a 10 g/hL, en función del tipo de vino.

### UTILIZACIÓN

- ◆ Disolver **SUBLIWHITE** en agua fría o tibia (1kg/10L de agua). Adicionar al mosto inmediatamente después del prensado y homogeneizar.

## PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 1kg
- ◆ Envase de 5kg

## CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ **SUBLIWHITE** cumple con las normas del Código Enológico Internacional.
- ◆ Trazabilidad: el numero de lote, presente en todos los envases de **SUBLIWHITE**, permite remontar hasta el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – Entorno: utilizar una máscara antipolvo.  
Consultar la ficha de datos de seguridad, disponible en nuestra página Web: [www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com).

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

## BIBLIOGRAFÍA

- (1) CRACHEREAU J.C, Rapport d'expérimentation: Essai de protection du Sauvignon Blanc contre l'oxydation. Campagne 2004-2005. Chambre d'Agriculture de la Gironde.
- (2) FERMENT E., VUCHOT P., RIOU C., Compte rendu d'expérimentation: Essai Tanins 2005. Inter Rhône.