

SUBLITAN VINIF

Assemblage optimisé de tanins sélectionnés à base de tanin de raisin

CLARIFICATION ET STABILISATION DES VINS ROUGES

CARACTERISTIQUES

Les tanins ont un grand nombre de propriétés intéressantes pour le vin telles que :

- ◆ Stabilisation de la matière colorante par co-pigmentation
- ◆ Pouvoir antioxydant
- ◆ Protection contre les goûts de réduction
- ◆ Précipitation des protéines
- ◆ Action sur la dégustation

Ces propriétés sont variables suivant le type de tanin.

C'est pourquoi **SUBLITAN VINIF** est composé d'un assemblage de tanins qui vont associer leurs propriétés pour répondre parfaitement aux exigences d'un tanin de vinification.

La formule de **SUBLITAN VINIF** fait appel aux tanins de plus haute qualité, ce qui lui assure son efficacité.

SUBLITAN VINIF permet d'élaborer des vins rouges de couleur plus vive, moins oxydables plus équilibrés notamment en cas de maturité insuffisante ou d'état sanitaire médiocre.

DOSES D'EMPLOI

Sur vendange : 10g à 40g pour 100kg de vendange.

LEGISLATION

Il n'existe pas de dose limite d'utilisation pour **SUBLITAN VINIF**.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Disperser **SUBLITAN VINIF** dans de l'eau tiède (1kg/10L).
- ◆ Incorporer à la vendange lors du premier remontage afin d'obtenir une homogénéisation parfaite.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1kg - carton de 20 x 1kg
- ◆ Sac de 5kg - carton de 4 x 5kg

CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.