

SUBLIWHITE

Optimierte Rezeptur auf der Grundlage von Traubentanninen

**KLÄRUNG, STABILISIERUNG UND HARMONISIERUNG,
ERHALT DES FARBTONS UND DER AROMEN BEI WEISSWEINEN.**

ANWENDUNGSBEREICH

Tannine sind önologische Produkte, die bei der Bereitung von Rotweinen weithin eingesetzt werden.

Tannine werden aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften verwendet :

- Stabilisierung des Farbstoffs
- Oxidationshemmendes Potenzial
- Schutz gegen Bocksergeschmack
- Ausfällung von Proteinen
- Und natürlich ihre Wirkung beim Verkosten, und zwar in Hinblick auf das organoleptische Profil und die Harmonie des Weins.

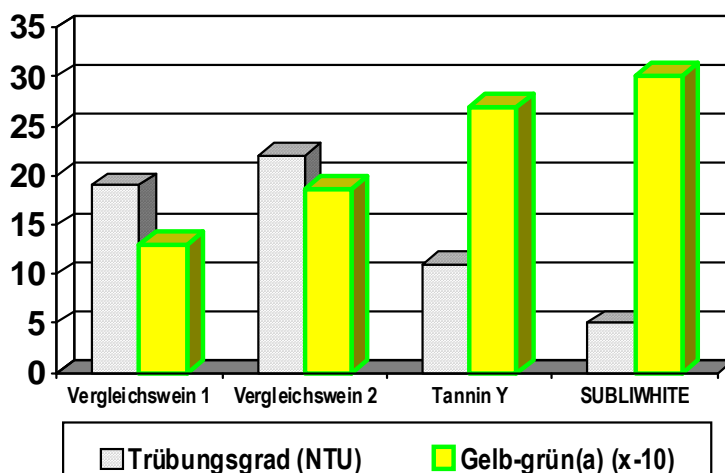
Die Tanninbehandlung ist bei der Bereitung von Weißweinen weit weniger verbreitet. Nun findet man bei den Weißweinen aber dieselben Probleme wie bei den Rotweinen vor : Oxidation, nachteilige Entwicklung der Farbe, Reduktion usw. ...

Aus diesem Grund haben wir ein Tannin entwickelt, das speziell für die Weißweinbereitung geeignet ist.

Nach einer mehrjährigen Versuchsphase mit der Behandlung von Weinen in kleinem Maßstab und in Weinkellern haben wir **SUBLIWHITE** entwickelt.

SUBLIWHITE wurde in zahlreichen Weinanbauregionen und bei allen weißen Rebsorten getestet; es weist folgende Eigenschaften auf :

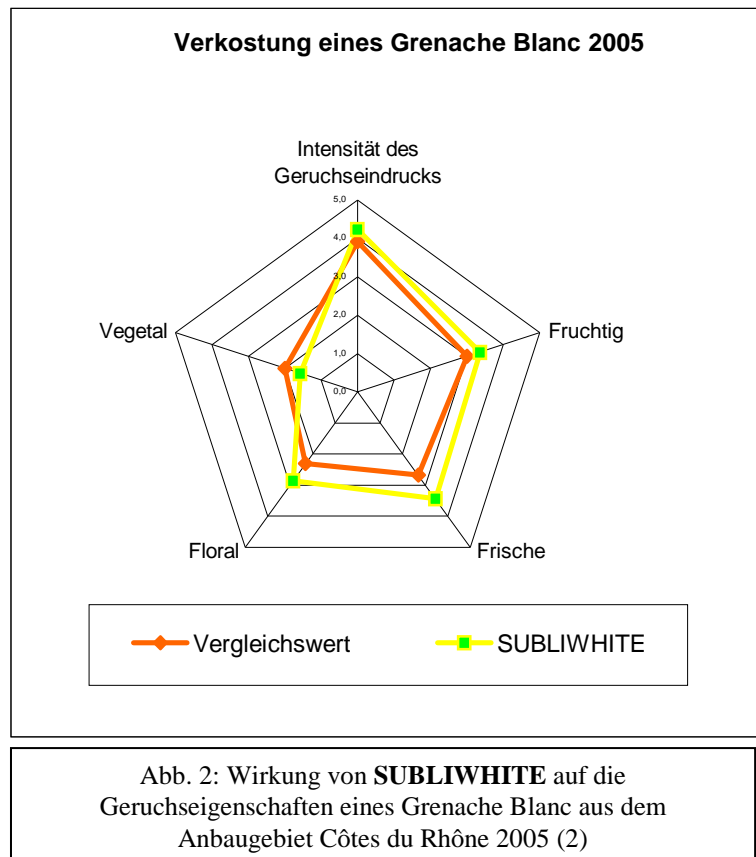
- Schutz der Farbe : sie bleibt gelb-grün
- Schnellere Klärung des Weins nach der Gärung
- Bei der Verkostung:



SUBLIWHITE bewahrt die gelb-grüne Komponente des Weins und ermöglicht eine bessere Klärung des Weißweins nach der alkoholischen Gärung

Abb. 1: Wirkung von **SUBLIWHITE** auf die Farbe und die Klärung eines Weins der Rebsorte Sauvignon blanc aus dem Anbaugebiet Bordeaux 2004 nach der alkoholischen Gärung

- In der Nase : **SUBLIWHITE** entwickelt einen fruchtigen und floralen Charakter und verleiht den Weinen Frische.
- Im Mund : **SUBLIWHITE** gibt dem Wein Rundheit, Struktur und eine unvergleichliche Harmonie je nach Rebsorte und gewählter Dosierung. **SUBLIWHITE** lässt den vegetalen Geschmackseindruck verschwinden.



- Angewendet im Weiss- oder Roséwein entwickelt **SUBLIWHITE** einen fruchtigen Charakter im Wein und bringt ihm Harmonie und Struktur, alles unter Bewahrung des Gleichgewichtes des Weines. Es bewahrt auch die Qualität des Weines während der Lagerung.

Die Eigenschaften von **SUBLIWHITE** verleihen dem Weißwein aufgrund des oxidationshemmenden Charakters dieses Tannins eine bessere Lagerfähigkeit.

GESETZGEBUNG

- ◆ **SUBLIWHITE** entspricht den Normen des Internationalen Önologie-Kodex.
- ◆ Es besteht keine Dosierungsbeschränkung bei der Verwendung von Tanninen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **SUBLIWHITE** ist eine Originalrezeptur auf der Grundlage von Traubentanninen, die aufgrund ihrer antioxidierenden Eigenschaft und ihrem hohen Gehalt an Polysacchariden ausgewählt wurden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.

- ◆ Man setzt **SUBLIWHITE** bei der Gärung in einer Dosis zwischen 5 g/hl und 15g/hl je nach Weintyp und angestrebtem Ziel des Weinherstellers ein.
 - ◆ Für die Entwicklung des fruchtigen und frischen Charakters : 5g/hl
 - ◆ Für die Entwicklung von Rundheit und Struktur : 10 bis 15 g/hl

- ◆ Im Wein : 2 g/hl bis 10 g/hl je nach Weintyp.

ZUBEREITUNG

- ◆ **SUBLIWHITE** in kaltem oder lauwarmem Wasser auflösen (1kg/10l Wasser), dem Most unmittelbar nach dem Pressen zugeben und gut homogenisieren.

QUALITÄT

- ◆ **SUBLIWHITE** entspricht den Normen des internationalen Önologie-Kodex.
- ◆ Rückverfolgbarkeit : durch die Chargennummer, die auf allen **SUBLIWHITE**-Verpackungen steht, wird die aufwärts gerichtete (Herkunft des Produkts) und die abwärts gerichtete (bis zum Benutzer) Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) CRACHEREAU J.C, Rapport d'expérimentation : Essai de protection du Sauvignon Blanc contre l'oxydation. {Experimentbericht: Versuch, Sauvignon Blanc gegen Oxidation zu schützen} Campagne {Versuchsreihe} 2004-2005. Chambre d'Agriculture de la Gironde {Landwirtschaftskammer des Departements Gironde}.
- (2) FERMENT E., VUCHOT P., RIOU C., Compte rendu d'expérimentation : Essai Tanins 2005. {Experimentbericht: Tanninversuch 2005} Inter Rhône.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.
Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.
Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.