

# SUBLIWHITE

Formulation optimisée à base de tannin de raisin

**CLARIFICATION, STABILISATION ET EQUILIBRE,  
PRESERVATION DE LA TEINTE ET DES ARÔMES DES VINS BLANCS.**

## CHAMP D'APPLICATION

Les tanins sont des produits œnologiques largement utilisés pour l'élaboration des vins rouges.

Ils sont utilisés pour leurs propriétés telles que :

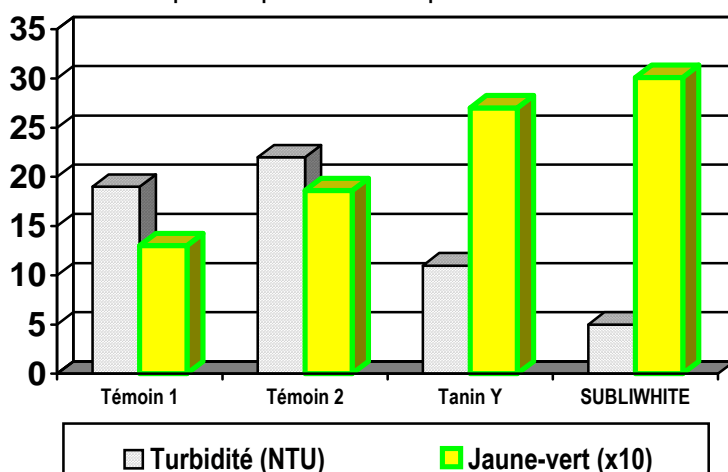
- Stabilisation de la matière colorante
- Pouvoir antioxydant
- Protection contre les goûts de réduction
- Précipitation des protéines
- Et bien sûr, leur action sur la dégustation : incidence sur le profil organoleptique et l'équilibre, en bouche, du vin.

Le tannissage est beaucoup moins répandu lors de l'élaboration des vins blancs. Or les vins blancs rencontrent les mêmes problèmes que les vins rouges : oxydation, évolution défavorable de la couleur, réduction, etc...

C'est pourquoi nous avons développé un produit spécifique adapté à la vinification en blanc. Après plusieurs années d'expérimentation en mini vinification et en caves, nous avons mis au point **SUBLIWHITE**.

Expérimenté dans de nombreuses régions viticoles et sur de nombreux cépages blancs, **SUBLIWHITE** présente les propriétés suivantes :

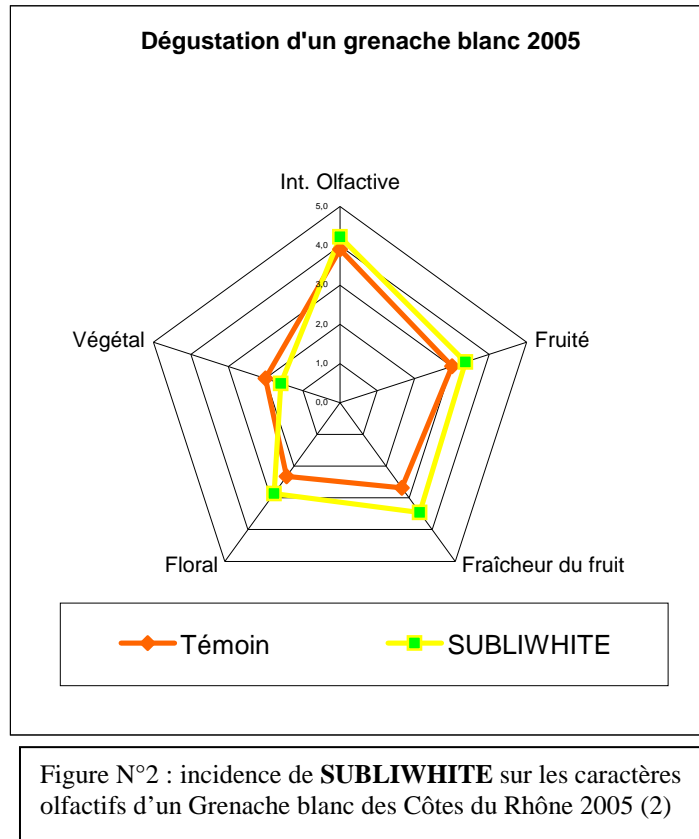
- Protection de la couleur qui reste jaune vert
- Clarification plus rapide du vin après fermentation



**SUBLIWHITE** préserve la composante jaune-vert de la couleur et permet une clarification optimisée du vin blanc après fermentation alcoolique

Figure 1 : incidence de **SUBLIWHITE** sur la couleur et la clarification d'un vin de Sauvignon blanc de Bordeaux 2004 après fermentation alcoolique (1)

- En dégustation :
    - Au nez : **SUBLIWHITE** développe le caractère fruité, floral et confère au vin un caractère de fraîcheur.
    - En bouche, **SUBLIWHITE**, apporte rondeur, structure et un équilibre incomparable selon le cépage et la dose employée
- SUBLIWHITE** gomme le caractère végétal



- Employé sur vins blancs ou rosés, **SUBLIWHITE** développe le caractère fruité des vins et apporte rondeur et structure, tout en respectant l'équilibre du vin. Il préserve aussi la qualité des vins lors de leur conservation.
- Les propriétés de **SUBLIWHITE**, liées à son caractère antioxydant, confèrent au vin une meilleure conservation dans le temps.

## LEGISLATION

- ◆ Il n'existe pas de dose limite d'emploi pour les tanins.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- ◆ **SUBLIWHITE** est une formulation originale à base de tanins de raisin sélectionnés pour leur caractère antioxydant et une forte teneur en polysaccharides.

## MODE D'EMPLOI

### DOSES

- ◆ **SUBLIWHITE** s'emploie en fermentation entre 5 g/hL et 15g/hL suivant le type de vin et l'objectif du vinificateur.
  - Développement du caractère fruité, fraîcheur : 5g/hL
  - Développement de la rondeur et de la structure: 10g/hL à 15 g/hL
- ◆ Sur vin : 2g/hL à 10g/hL suivant le type de vin.

### MISE EN OEUVRE

- ◆ Dissoudre **SUBLIWHITE** dans de l'eau froide ou tiède (1kg/10Ld'eau) et incorporer à la masse du moût immédiatement après le pressurage et bien homogénéiser.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1kg et de 5kg.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **SUBLIWHITE**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : port d'un masque contre la poussière  
Se référer à la fiche de donnée de sécurité disponible sur notre site Internet : [www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com) .

## LES CONDITIONS DE CONSERVATION

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

## BIBLIOGRAPHIE

- (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.