TANNINE

SUBLIFRESH

Komplex aus kondensierten und hydrolysierbaren Tanninen, speziell entwickelt um das Aromenpotenzial von Weiß- und Roséweinen zu schützen und hervorzuheben.

CHARAKTERISTIKA

SUBLIFRESH wurde eigens dazu entwickelt, das Aromenprofil von Weiß- und Roséweinen zu schützen und hervorzuheben. **SUBLIFRESH** ist ein hochwirksames Produkt zur Gewinnung moderner kräftiger, komplexer und alterungsbeständiger Weine.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Die hydrolysierbaren Tannine in **SUBLIFRESH** wurden eigens aufgrund ihrer Wirkung auf die unterschiedlichen Faktoren der Oxidation ausgewählt (Hemmung der Enzyme vom Typ Laccase, Verbrauch des gelösten Sauerstoffs, Einfangen freier Radikale, die einen äußerst ungünstigen Einfluss auf die aromatischen Verbindungen haben).
Die kondensierten Tannine in **SUBLIFRESH** wurden ebenfalls aufgrund ihrer Fähigkeit ausgewählt, ein optimales Redoxpotenzial aufrechtzuerhalten, was Folgendes verhindert:

- das Auftreten von Reduktionsnoten, die fruchtige und/oder blumige Aromen überdecken,
- den Eindruck eines müden Weins oder von schweren Aromen und Alterungstönen.

SUBLIFRESH fördert ebenfalls die natürliche Tanninstruktur von Weiß- und Roséweinen.

ANWENDUNG

- **SUBLIFRESH** kommt zu einem sehr frühen Zeitpunkt noch vor dem Hefezusatz zum Einsatz, um die aromatischen Verbindungen zu schützen. Denn diese werden ganz zu Beginn der alkoholischen Gärung von den Hefen freigesetzt.
- **SUBLIFRESH** ist für Weiß- und Roséweine gleichermaßen geeignet.

DOSAGE

2 bis 15 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

SUBLIFRESH in lauwarmem Wasser dispergieren (1 kg/10 Liter). Beim Umpumpen zum Most geben.
Warnhinweis:
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

1 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.
Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.
SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**