

SUBLIFRESH

Complexe de tanins condensés et hydrolysables spécifiquement formulé pour protéger et mettre en valeur le potentiel aromatique des vins blancs et rosés.

CARACTERISTIQUES

SUBLIFRESH a été spécifiquement formulé pour protéger et mettre en valeur le profil aromatique des vins blancs et rosés. En effet, **SUBLIFRESH** est un outil de 1^{er} choix pour l'obtention de vins modernes puissants, complexes et pérennes dans le temps.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les tanins hydrolysables qui constitue **SUBLIFRESH** ont été spécifiquement choisis pour leur efficacité vis-à-vis des différentes composantes de l'oxydation (inhibition des enzymes de type laccase, consommation de l'oxygène dissous, piégeage des radicaux libres extrêmement néfastes aux molécules aromatiques).

Les tanins condensés constituant **SUBLIFRESH** ont également été choisis pour leur efficacité à maintenir un potentiel d'oxydoréduction optimal ce qui permet d'éviter:

- l'apparition de notes réduites qui masqueraient les arômes fruités et/ou floraux,
- l'impression aromatique de vins fatigués ou d'arômes lourds et évolués.

SUBLIFRESH renforce élégamment la structure tannique naturelle des vins blancs et rosés.

APPLICATIONS

- **SUBLIFRESH** s'utilise très tôt, avant levurage afin de protéger les composés aromatiques. En effet, ceux-ci sont libérés par les levures au tout début de la fermentation alcoolique.
- **SUBLIFRESH** s'utilise aussi bien sur vins blancs que sur vins rosés.

DOSE D'EMPLOI

2 à 15 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **SUBLIFRESH** dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer sur moût lors d'un remontage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg

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.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

274/2016 – 1/1

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