TANINOS

SUBLIFRESH

Complexo de taninos condensados e hidrolisáveis especificamente formulado para proteger e realçar o potencial aromático de vinhos brancos e rosés.

CARACTERÍSTICAS

SUBLIFRESH foi especificamente formulado para proteger e destacar o perfil aromático de vinhos brancos e rosés. Na verdade, **SUBLIFRESH** é uma ferramenta de primeira escolha para a obtenção de vinhos modernos intensos, complexos e perenes ao longo do tempo.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Os taninos hidrolisáveis que constituem **SUBLIFRESH** foram especificamente escolhidos por serem muito eficazes em relação aos diferentes componentes da oxidação (inibição de enzimas do tipo lacase, consumo de oxigênio dissolvido, captação de radicais livres que são extremamente prejudiciais para as moléculas aromáticas).
Os taninos condensados que constituem **SUBLIFRESH,** também foram escolhidos pela sua eficácia na manutenção do potencial ideal de oxido-redução, permitindo, assim, evitar:

- a aparecimento de notas de redução que dissimulam os aromas frutados e/ou florais,
- a impressão aromática de vinhos "cansados" ou com aromas pesados e evoluídos.

SUBLIFRESH reforça elegantemente a estrutura tânica natural de vinhos brancos e rosés.

APLICAÇÕES

- **SUBLIFRESH** deve ser utilizado na fase inicial, antes de adicionar a levedura para proteger os componentes aromáticos. De fato, estes componentes são liberados pelas leveduras bem no início da fermentação alcoólica.
- **SUBLIFRESH** utiliza-se tanto em vinhos brancos como em vinhos rosés.

DOSAGEM

2 a 15 g/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **SUBLIFRESH** em água morna (1 kg/10 litros). Incorporar no mosto durante uma remontagem.
Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada, com selo de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**