MARTIN VIALATTE

PRODUCTOS DE LA LEVADURA

SUBLITAN® FRESH

Complejo a base de levaduras inactivadas específicas y taninos para aportar frescura y redondez a los vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

SUBLITAN® FRESH es una formulación que combina levaduras inactivadas ricas en elementos reductores y un conjunto de taninos seleccionados.
Las levaduras inactivadas ricas en elementos reductores permiten proteger y conservar los sabores, gracias a sus propiedades antioxidantes.
Los taninos permiten
- conservar el componente amarillo-verde del color
- para potenciar la redondez, la estructura y el equilibrio en boca

SUBLITAN® FRESH es un producto para la vinificación de blancos. Debe añadirse al mosto lo más pronto posible después del desfangado para limitar los fenómenos de oxidación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Protege los vinos blancos frente a la oxidación.
- Conserva los aromas y la frescura de los vinos blancos.
- Proporciona un mayor equilibrio gustativo al vino: sensación de volumen en boca y ausencia de sabores de reducción.
- Reducir la aparición de sabores reductores (efecto tapón de ciertos taninos)

APLICACIONES

- Vinificación de blancos.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 a 50 g/hL

MODO DE EMPLEO

Dispersar **SUBLITAN® FRESH** en 10 veces su peso de agua. El producto es solo parcialmente soluble y requiere una buena homogeneización antes de utilizar.
Homogeneizar cuidadosamente una vez añadido al mosto.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

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**