MARTIN VIALATTE

PRODUITS DE LA LEVURE

SUBLITAN® FRESH

Complexe de levures inactivées spécifiques et de tanins pour apporter de la fraîcheur et de la rondeur aux vins blancs

CARACTERISTIQUES

SUBLITAN® FRESH est une formulation associant des levures inactivées riches en éléments réducteurs et un pool de tanins sélectionnés.
Les levures inactivées riches en éléments réducteurs permettent la fois la protection et la conservation des arômes, grâce à leurs propriétés antioxydantes.
Les tanins permettent

- de préserver la composante jaune –vert de la couleur
- de valoriser la rondeur, la structure et l'équilibre en bouche

SUBLITAN® FRESH est un produit destiné à la vinification en blanc. Il doit être ajouté en moût, le plus tôt possible après le débourbage afin de limiter les phénomènes d'oxydation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Pour la protection oxydative des vins blancs
- Pour la conservation des arômes et de la fraîcheur des vins blancs
- Pour l'équilibre gustatif des vins avec une sensation de volume en bouche
- Réduire l'apparition de goûts de réduction (effet tapon de certains tanins)

APPLICATIONS

- Pour la vinification en blanc

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20-40g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **SUBLITAN® FRESH** dans 10 fois son poids d'eau. Le produit est partiellement soluble et nécessite une bonne homogénéisation avant son incorporation.
Bien homogénéiser une fois ajouté au moût.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 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.

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**