MARTIN VIALATTE

PRODUTOS DA LEVEDURA

SUBLITAN® FRESH

Complexo de leveduras inativas específicos e de taninos para proporcionar frescor e redondez aos vinhos brancos

CARACTERÍSTICAS

SUBLITAN® FRESH é uma formulação que combina leveduras inactivadas ricas em elementos redutores e um conjunto seleccionado de taninos.
Leveduras inactivadas ricas em elementos redutores permitem tanto a protecção como a preservação dos sabores, graças às suas propriedades antioxidantes.
Os taninos permitem
- preservar a componente amarelo-esverdeada da cor
- para melhorar a redondeza, estrutura e equilíbrio na boca

SUBLITAN® FRESH é um produto para a produção de vinhos brancos. Deve ser adicionado no mosto, o mais cedo possível após a desborra para limitar os fenômenos de oxidação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Para proteger o vinho branco da oxidação.
- Para a conservação dos aromas e do frescor do vinho branco.
- Para o equilíbrio gustativo do vinho, para aumentar a sensação de volume em boca e eliminar o gosto de redução.
- Reduzir o aspecto dos gostos de redução (efeito tapon de certos taninos)

APLICAÇÕES

- Para a vinificação de vinho branco

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 a 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **SUBLITAN® FRESH** em 10 vezes o seu peso de água. O produto é parcialmente solúvel e necessita de uma boa homogeneização antes de ser incorporado ao volume a ser tratado.
Uma vez adicionado ao mosto, misturar bem para completa homogeneização.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

CONDITIONNEMENT

Saco de 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada 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 das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**