MARTIN VIALATTE

PRODUCTOS DE LA LEVADURA

SUBLITAN® FRUIT

Derivados de levaduras y taninos condensados
para preservar la calidad organoléptica de los vinos tintos

CARACTERÍSTICAS

SUBLITAN® FRUIT es el resultado de una asociación sinérgica de derivados de levaduras y taninos condensados seleccionados.
Los derivados de levaduras utilizados resaltan la expresión aromática de los vinos tintos, reforzando su franqueza e intensidad. La fracción polisacarídica que contienen, contribuye también al equilibrio gustativo del vino, disminuyendo la dureza de determinados taninos.
Los taninos condensados elegidos actúan en sinergia con estos derivados para preservar el afrutado y la armonía gustativa jugando con el equilibrio del potencial de oxidación-reducción del vino tinto.
Gracias a su rápida eficacia (2 semanas de promedio), **SUBLITAN® FRUIT** es una herramienta privilegiada para aquellos vinos de comercialización rápida.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Resalta la frescura y el afrutado de los vinos tintos.
- Pone de manifiesto la redondez del vino.
- Disminuye las sensaciones de astringencia y sequedad en boca.
- Preserva la calidad del vino.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos tintos y rosados.

DOSIS

Dosis recomendada: 5 a 20 g/hL (Tintos: 10 a 20 g/hL – Rosados: 5 a 10 g/hL).

MODO DE EMPLEO

Dispersar en 10 veces su peso de agua. Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

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.

196/2021 – 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**