

SUBLITAN® FRUIT

Dérivés de levures et tanins condensés pour la préservation de la qualité organoleptique des vins rouges

CARACTERISTIQUES

SUBLITAN® FRUIT est la résultante d'une association synergique de dérivés de levures et de tanins condensés sélectionnés.

Les dérivés de levures utilisés soulignent l'expression aromatique des vins rouges en renforçant leur netteté ainsi que leur intensité.

La fraction polysaccharidiques qu'ils contiennent, concourent également à l'équilibre gustatif des vins rouges : Diminution de la dureté de certains tanins des vins rouges.

Les tanins condensés choisis agissent en synergie avec ces dérivés pour préserver le fruité et l'harmonie gustative en jouant sur l'équilibre du potentiel d'oxydo-réduction des vins rouges.

SUBLITAN® FRUIT, grâce à son efficacité rapide (2 semaines en moyenne), est un outil privilégié pour des vins de mise en marché précoce.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Souligne la fraîcheur et le fruité des vins rouges
- Met en valeur la rondeur
- Diminue les sensations d'astringence et de sécheresse en bouche
- Préserve les qualités du vin
- Aide à la stabilisation de la couleur

APPLICATIONS

- Pour l'élaboration des vins rouges et rosés.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 20 g/hL (Pour les rouges : 10 à 20 g/hL - Pour les rosés : 5 à 10 g/hL).

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids d'eau. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précautions 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.

196/2021 – 1/1