

# SUBLITAN® FRUIT

---

**Taninos condensados e derivados de levedura  
para preservar a qualidade organoléptica de vinhos tintos**

## CARACTERÍSTICAS

---

**SUBLITAN® FRUIT** é o resultado de uma combinação sinérgica de derivados de levedura e de taninos condensados selecionados.

Os derivados de levedura utilizados, realçam a expressão aromática dos vinhos tintos reforçando sua nitidez e intensidade.

A fração polissacárida que ele contém, também contribui para o equilíbrio gustativo dos vinhos tintos: Diminuição da dureza de certos taninos dos vinhos tintos.

Os taninos condensados selecionados, atuam em conjunto com estes derivados para preservar o caráter frutado e a harmonia gustativa, agindo sobre o equilíbrio do potencial de oxido-redução dos vinhos tintos.

**SUBLITAN® FRUIT**, graças a sua eficiência rápida (2 semanas em média), constitui um meio privilegiado para a comercialização precoce de vinhos tintos.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Realça a sensação de frescor e as notas frutadas dos vinhos tintos
- Destaca as sensações de redondez em boca
- Reduz as sensações de adstringência e de secura em boca
- Preserva as qualidades do vinho

## APLICAÇÕES

---

- Para a elaboração de vinhos tintos e rosés.

## DOSAGEM

---

Dose recomendada: 5 a 20 g/hL (Para vinhos tintos: 10 a 20 g/hL - Para vinhos rosés: 5 a 10 g/hL).

## INSTRUÇÕES DE USO

---

Dispersar em 10 vezes o seu peso de água. Incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar bem.

### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

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*

196/2021 – 1/1