MARTIN VIALATTE

TANNINE

SUBLITAN VINIF

Speziell entwickelte Kombination aus Tanninen zur Klärung und Stabilisierung von Rotweinen

CHARAKTERISTIKA

SUBLITAN VINIF ist ein Komplex aus Ellagtanninen, Proanthocyanidin-Tanninen und Gallotanninen, deren kombinierte Eigenschaften die Anforderungen an ein Tannin zur Weinbereitung perfekt erfüllen.
Die Wirksamkeit von **SUBLITAN VINIF** basiert auf Tanninen höchster Qualität.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Schutz der Farbstoffe durch Copigmentierung.
- Oxidationshemmende Wirkung.
- Schutz vor Reduktionsnoten.
- Ausfällung der Proteine.
- Wahrung des sensorischen Profils sowie der Ausgewogenheit im Mund.

ANWENDUNG

- Zur Klärung und Stabilisierung von Rotweinen.
- Zur Erzeugung von Rotweinen mit leuchtenderer Farbe, geringerem Oxidationsgrad und größerer Ausgewogenheit.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 10 bis 40 g/100 kg

GEBRAUCHSANWEISUNG

In einer Menge Wein oder lauwarmem Wasser dispergieren, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht.
Zu dem zu behandelnden Gebinde geben. Gut durchmischen.
Warnhinweis:
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

1 kg und 5 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.
Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.
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**