

## SUBLITAN VINIF

---

**Association de tanins spécifiquement développée  
pour la clarification et la stabilisation des vins rouges**

### CARACTERISTIQUES

---

**SUBLITAN VINIF** est composé d'un complexe de tanins ellagiques, proanthocyanidiques et galliques, qui vont associer leurs propriétés pour répondre parfaitement aux exigences d'un tanin de vinification.

La formulation de **SUBLITAN VINIF** est réalisée avec les tanins de plus haute qualité, ce qui lui assure son efficacité.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

- Protection de la matière colorante par co-pigmentation.
- Pouvoir antioxydant.
- Protège contre les goûts de réduction.
- Précipite les protéines.
- Préserve le profil organoleptique et l'équilibre en bouche du vin.

### APPLICATIONS

---

- Pour la clarification et la stabilisation des vins rouges.
- Pour élaborer des vins rouges de couleur plus vive, moins oxydés et plus équilibrés.

### DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 10 à 40 g/100kg.

### MODE D'EMPLOI

---

Disperser dans 10 fois son poids d'eau tiède ou de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

**Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

---

1 kg et 5 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.*