MARTIN VIALATTE

TANINOS

SUBLITAN VINIF

Associação de taninos especificamente desenvolvida para a clarificação e estabilização de vinhos tintos

CARACTERÍSTICAS

SUBLITAN VINIF é composto de um complexo de taninos elágicos, proantocianídicos e gálicos, que vão associar suas propriedades para atender perfeitamente aos requisitos de um tanino de vinificação.
A formulação de **SUBLITAN VINIF** é composta de taninos de alta qualidade, o que garante a sua eficácia.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Proteção da matéria colorante por co-pigmentação.
- Poder antioxidante.
- Protege contra o gosto de redução.
- Precipita as proteínas.
- Preserva o perfil organoléptico e o equilíbrio de boca do vinho.

APLICAÇÕES

- Para a clarificação e estabilização de vinhos tintos.
- Para a elaboração de vinhos tintos de cor mais viva, menos oxidados e mais equilibrados.

DOSAGEM

Dose recomendada: 10 a 40 g/100kg.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar em 10 vezes o seu peso de água morna ou de vinho.
Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para completa homogeneização.
Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

1 kg e 5 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo origem, guardar 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 normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**