

SUBLIWHITE

**Assemblage de tanins spécifiquement développée
pour la clarification, la stabilisation et l'équilibre des vins blancs**

CARACTERISTIQUES

SUBLIWHITE est un assemblage de tanins de raisin sélectionnés pour leur caractère antioxydant et une forte teneur en polysaccharides.

Très fréquemment utilisé pour les vins rouges, le tannissage est beaucoup moins répandu pour les vins blancs. Pour autant, ces vins rencontrent les mêmes problèmes : oxydation, évolution défavorable de la couleur, réduction, etc...

Plusieurs années d'expérimentations en mini vinification et en caves ont permis de mettre au point **SUBLIWHITE**, un produit adapté à la vinification en blanc.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Préserve la composante jaune-vert de la couleur.
- Permet une clarification optimisée du vin blanc après fermentation alcoolique.
- Développe le caractère fruité, floral et frais lors de la dégustation au nez.
- Apporte rondeur, structure et un équilibre incomparable lors de la dégustation en bouche.
- Gomme le caractère végétal selon le cépage et la dose employée.

APPLICATIONS

- Pour clarifier, stabiliser et équilibrer le vin.
- Pour préserver la teinte et les arômes du vin.
- Pour renforcer le potentiel de garde.
- Pour garantir la qualité des vins lors de leur conservation.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 15 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

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

Précautions d'utilisation :

Produit pour usage oenologique et industries agro-alimentaires.

Utiliser conformément à la réglementation à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Tanins proanthocyaniques et galliques.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - 15 x 1 kg
Sachet de 5 kg - 3 x 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.
A utiliser de préférence avant la DLUO sur l'emballage.

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.