

ESTABILIZANTE



Subli'Sense®

Asociación de goma arábica y manoproteínas especialmente seleccionadas para aportar suavidad, untuosidad y equilibrio tánico.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** solución de goma arábica y de manoproteínas de levaduras *Saccharomyces Cerevisiae*. Contiene sulfitos (E220).
- ◆ **Interés enológico:** Subli'Sense® se obtiene a partir de goma arábica y manoproteínas de levadura seleccionadas para mejorar la **estabilidad coloidal** y las **cualidades gustativas** del vino:
 - Aumenta la sensación de **untuosidad** y **sabor**
 - Recubre los taninos
 - Mejora la **suavidad** y la **longitud en boca**

Subli'Sense® aumenta poco el índice de colmatación o el CFLA (Criterio de Filtración Lamothe-Abiet). Las manoproteínas participan también a la estabilización tartárica de los vinos.

Conforme al Codex enológico del OIV y al reglamento UE n°53/2011 (que modifica el reglamento CE n°606/2009).



MODO DE EMPLEO

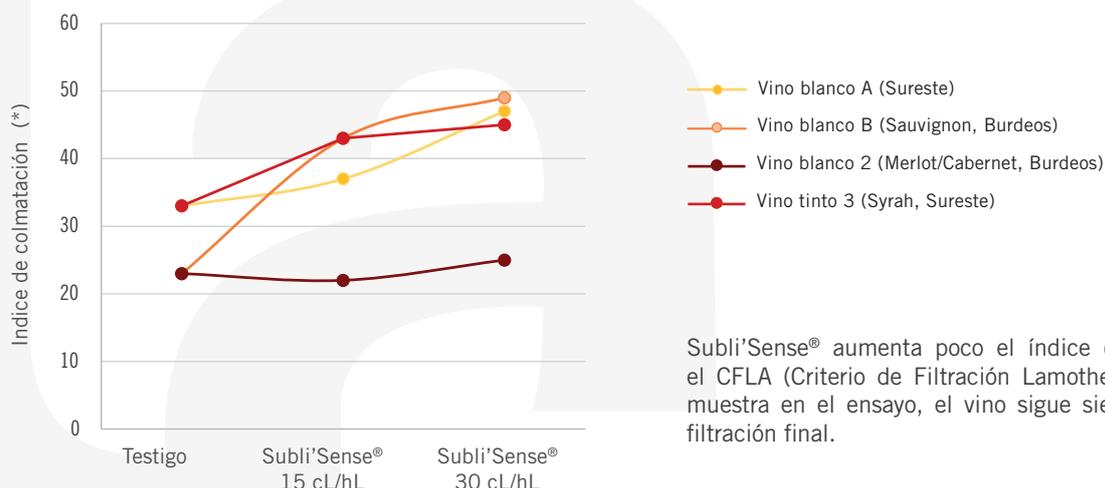
- ◆ Incorporar de manera homogénea durante un remontado, antes o después de la última filtración, o inyectar mediante una bomba dosificadora al embotellamiento.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** *Vinos tintos:* 10 a 30 cL/hL. *Vinos blancos y rosados:* 10 a 20 cL/hL.
Estas dosis son a título indicativo. La dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o siguiendo el consejo de su enólogo.



RÉSULTADOS DEL ENSAYO

1. EFECTO DE SUBLI'SENSE® EN LA FILTRACIÓN

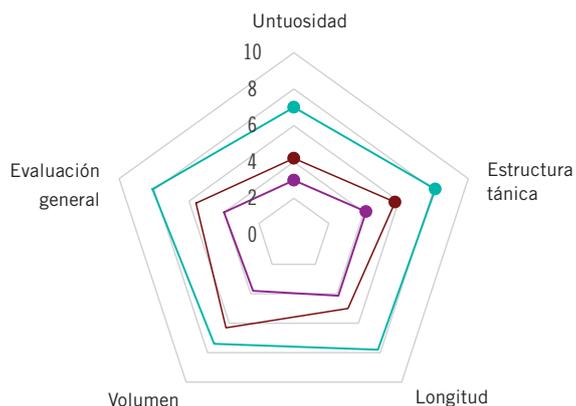
* IC realizado sobre una membrana nylon Pall 0,45 micron



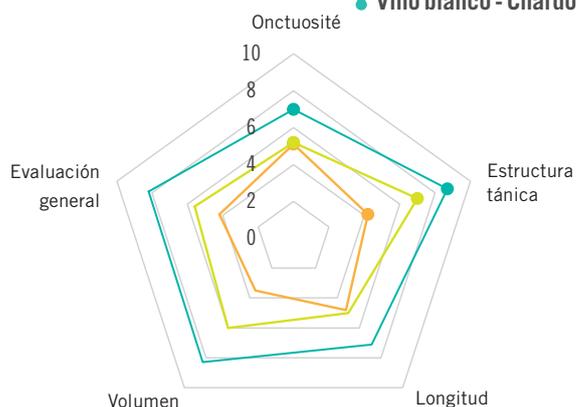
Subli'Sense® aumenta poco el índice de colmatación o el CFLA (Criterio de Filtración Lamothe-Abiet). Como se muestra en el ensayo, el vino sigue siendo apto para la filtración final.

2. RESULTADOS DE LAS CATAS

◆ Vino tinto - Syrah

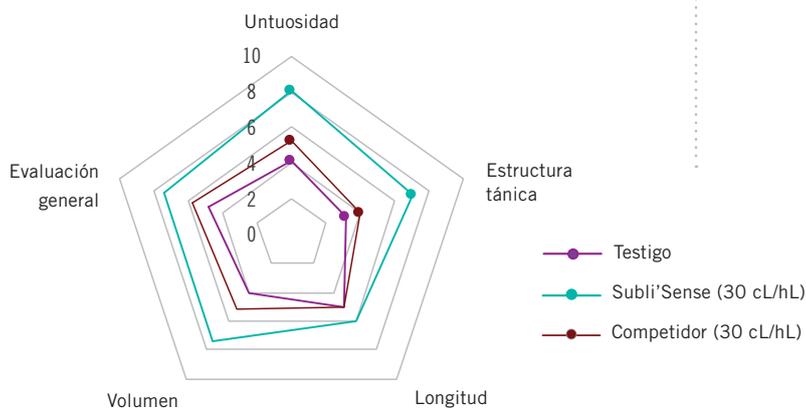


◆ Vino blanco - Chardonnay



- Testigo
- Subli'Sense (20 cL/hL)
- Competidor (30 cL/hL)

◆ Vino tinto - Merlot



- Testigo
- Subli'Sense (30 cL/hL)
- Competidor (30 cL/hL)

◆ En un panel de 22 catadores, Subli'Sense® fue significativamente preferido en vinos blancos y tintos.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido marrón
- **Concentración en goma arábiga:** 240 g/L
- **Densidad (g/mL):** 1109 g/L
- **Cenizas:** < 1 %

LÍMITES

- **Hierro:** < 60 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Almidón y Dextrina:** ausencia

QUÍMICAS

- **SO₂ (E220):** 1,5 g/L ± 0,25
- **pH:** 3,4 - 3,6
- **Extracto seco:** < 25 %
- **Pureza:** > 99,5 %

MICROBIOLÓGICAS

- **E.coli:** ausencia/1g
- **Salmonelles:** ausencia/1g



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Garrafas de 5,5 kg (5 L) (caja de 4 garrafas) y de 22 kg (20 L). Tonel de 1100 kg (1000 L).
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/14-01-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM