

STABILISANT

Subli'Sense®



Association de gomme arabique et de mannoprotéines spécialement sélectionnées pour apporter souplesse, onctuosité et équilibre tannique.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Solution de gomme arabique et de mannoprotéines de levures *Saccharomyces Cerevisiae* spécialement sélectionnées pour apporter souplesse, onctuosité et équilibre tannique. Contient des sulfites (E220).
- ◆ **Intérêt œnologique** : Subli'Sense® est obtenu à partir de gomme arabique et de mannoprotéines de levures sélectionnées pour améliorer la **stabilité colloïdale** et les **qualités gustatives** du vin :
 - Augmente la sensation d'**onctuosité** et la **saveur**
 - Enrobe les tanins
 - Améliore la **souplesse** et la **longueur en bouche**

Subli'Sense® augmente peu l'indice de colmatage ou le CFLA (Critère de Filtration Lamothe-Abiet). Les mannoprotéines participent également à la stabilisation tartrique des vins.

Conforme au Codex œnologique de l'OIV et au règlement UE n°53/2011 (modifiant le règlement CE n°606/2009).



MODE D'EMPLOI

- ◆ Incorporer de façon homogène au cours d'un remontage, avant ou après la filtration finale ou injecter par pompe doseuse à l'embouteillage.

- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : *Vins rouges* : 10 à 30 cL/hL. *Vins blancs et rosés* : 10 à 20 cL/hL.

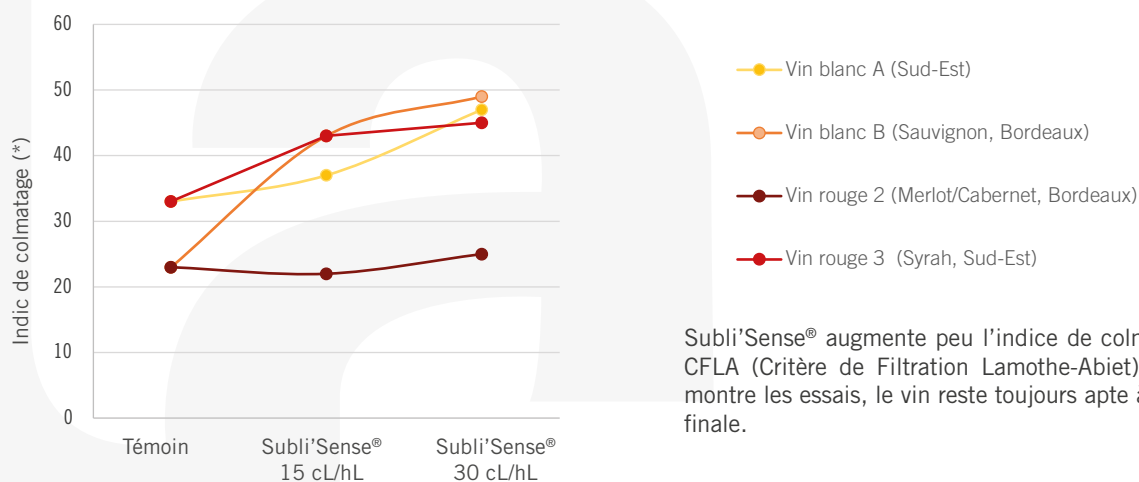
Les doses ci-dessus sont données à titre indicatif, la dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur le conseil de votre œnologue.



RÉSULTATS D'ESSAI

1. EFFET DU SUBLI'SENSE® SUR LA FILTRABILITÉ

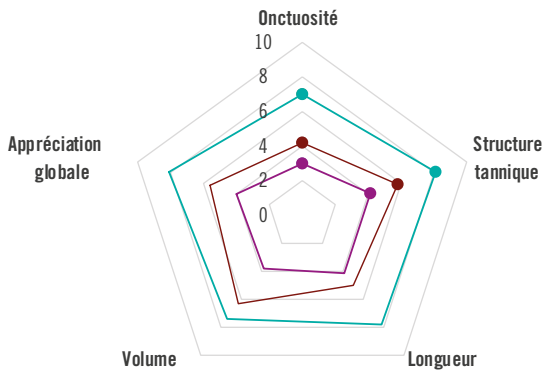
* IC réalisé sur membrane nylon Pall 0,45 micron



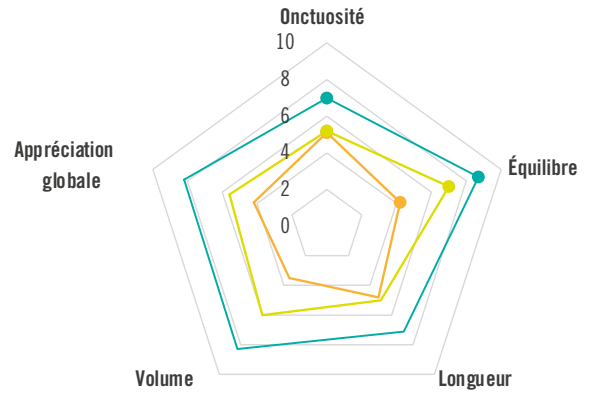
Subli'Sense® augmente peu l'indice de colmatage ou le CFLA (Critère de Filtration Lamothe-Abiet). Comme le montre les essais, le vin reste toujours apte à la filtration finale.

2. RÉSULTATS DES DÉGUSTATIONS

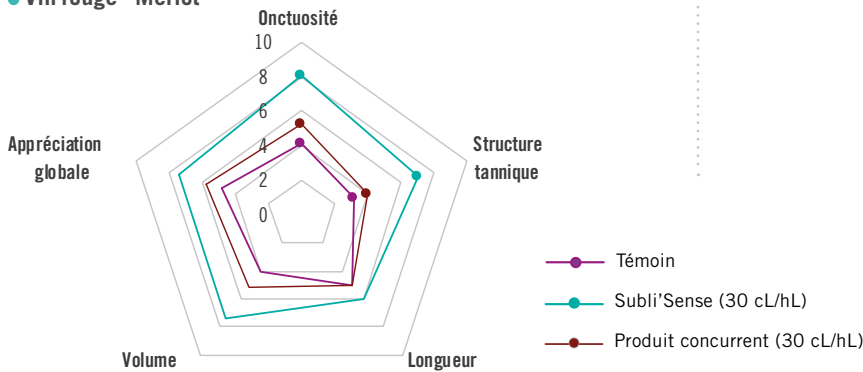
◆ Vin rouge - Syrah



◆ Vin blanc - Chardonnay



◆ Vin rouge - Merlot



- Témoïn
- Subli'Sense (20 cL/hL)
- Produit concurrent (30 cL/hL)

◆ Sur un panel de 22 dégustateurs, Subli'Sense® est significativement préféré sur vins blancs et sur vins rouges.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Liquide brunâtre
- Concentration en gomme arabique : 240 g/L
- Densité (g/mL) : 1109 g/L
- Cendres : < 1 %

LIMITES

- Fer : < 60 mg/kg
- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg
- Amidon et Dextrine : Absence

CHIMIQUES

- SO₂ (E220) : 1,5 g/L ± 0,25
- pH : 3,4 - 3,6
- Extrait sec : < 25 %
- Pureté : > 99,5 %

MIROBIOLOGIQUES

- E.coli : Absence/1g
- Salmonelles : Absence/1g



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidon de 5,5 kg (5 L) (carton de 4 bidons) et de 22 kg (20 L). Container de 1100 kg (1000 L).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/07-05-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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