

SCHEDA TECNICA : SUBLI'SENSE

FORMULAZIONE

SUBLI'SENSE® è una soluzione di gomma arabica e di mannoproteine di lievito *Saccharomyces Cerevisiae* specialmente selezionate per apportare morbidezza, corposità e equilibrio tannico. Contiene solfiti (E220).

CAMPO DI APPLICAZIONE

SUBLI'SENSE® è ottenuto a partire da gomma arabica e da mannoproteine di lieviti selezionati per migliorare la stabilità colloidale e le qualità gustative del vino :

- Aumenta la sensazione di corposità e di sapidità ;
- Avvolge i tannini;
- Migliora la rotondità e la persistenza del gusto.

SUBLI'SENSE® aumenta poco l'indice di colmataggio o il CFLA (Criteri di Filtrazione Lamothe-Abiet).
Le mannoproteine partecipano inoltre alla stabilizzazione tartarica dei vini.

DOSAGGI RACCOMANDATI

Vino rosso : 10 a 30 cL/ hL

Vini bianco o rosato: 10 a 20 cL/hL

La dose ottimale sarà determinata da un test in laboratorio o su consiglio del vostro enologo.

MODO D'USO

Incorporare in maniera omogenea durante un rimontaggio, prima o dopo della filtrazione finale, o iniettare tramite pompa dosatrice all'imbottigliamento.

SPECIFICHE

FISICHE	
Aspetto e colore	Liquido giallo ambra
Concentrazione gomma arabica	240 g/L
Densità	1109g/L
CHIMICHE	
pH	3,4-3,6
Estratto secco	< 25%
Purezza	> 99,5 %
SO2	1,5 g/L +/- 0,25

LIMITI	
Ceneri	< 1%
Mercurio	< 1 mg/kg
Ferro	< 60 mg/kg
Piombo	< 2 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg
Amido e Destrine	Assente
Salmonelle	Ass/1g
Escherichia coli	Ass/1g

CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore.
Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONI

Bidoni da 5,5 kg (5L) (cartone di 4 bidoni) e 22 kg (20 L), container da 1100 kg (1000 L).



LG/15-12-2020

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).