

STABILIZZANTI



Subli'Sense®

Associazione di gomma arabica *Acacia seyal* e di mannoproteine appositamente selezionate per apportare morbidezza, rotondità ed equilibrio tannico.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Soluzione di gomma arabica *Acacia seyal* e mannoproteine di lieviti *Saccharomyces Cerevisiae*. Contiene solfiti (E220).
- ◆ **Interesse enologico:** Subli'Sense® è ottenuto da gomma arabica *Acacia seyal* e da mannoproteine di lieviti selezionate per migliorare la stabilità colloidale e le qualità gustative del vino:
 - Aumenta la sensazione di vellutato e il sapore
 - Ricopre i tannini
 - Migliora la morbidezza e la lunghezza in bocca

Subli'Sense® aumenta poco l'indice di colmataggio o il CFLA (criterio di filtrazione Lamothe-Abiet). Le mannoproteine partecipano anche alla stabilizzazione tartarica dei vini.

Conforme al Codex enologico dell'OIV e al regolamento UE n°53/2011 (modifica del regolamento CE n°606/2009).



ISTRUZIONI PER L'USO

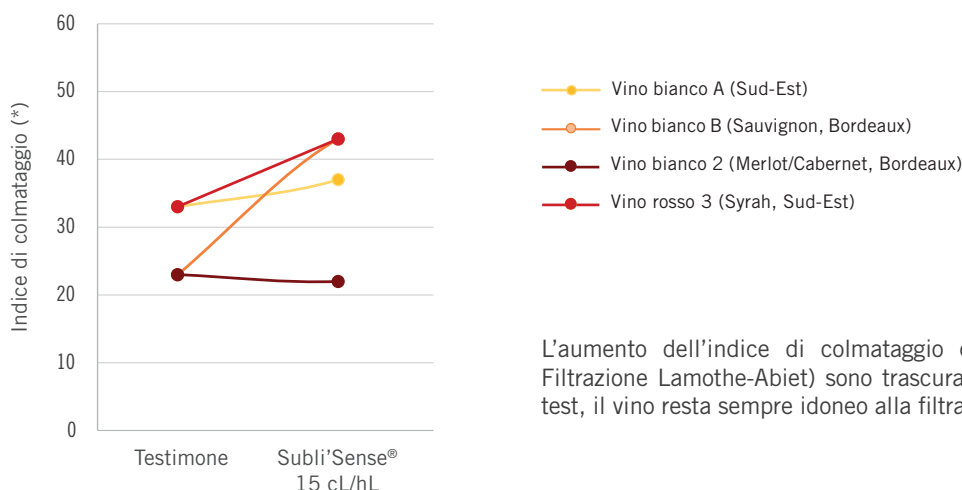
- ◆ Incorporare in maniera omogenea durante un rimontaggio, prima o dopo della filtrazione finale, o iniettare tramite pompa dosatrice all'imbottigliamento.
- ◆ **Dosi:** Da 10 a 15 cL/hL. Le dosi sono date a titolo indicativo. La dose ottimale sarà determinata da un test di laboratorio o su consiglio del tuo enologo. **Dosi massime legali (Regolamento UE):** 15 cL/hL.



RISULTATI DI PROVE

1. EFFETTO DI SUBLI'SENSE® SULLA FILTRABILITÀ

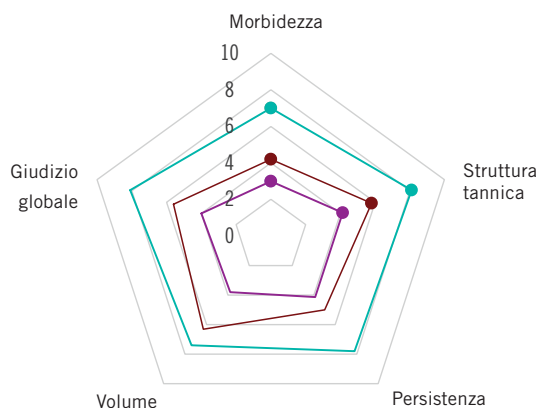
* IC eseguito su membrane nylon Pall 0,45 micron



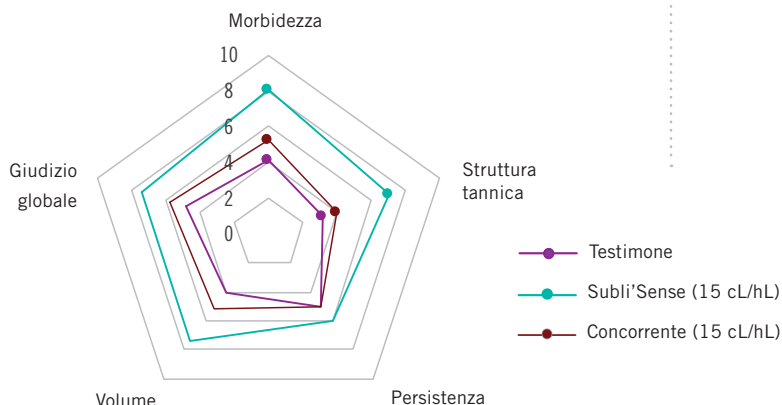
L'aumento dell'indice di colmataggio e il CFLA (Criteri di Filtrazione Lamothe-Abiet) sono trascurabili, come dimostrano i test, il vino resta sempre idoneo alla filtrazione finale.

2. RISULTATI DELLE DEGUSTAZIONI

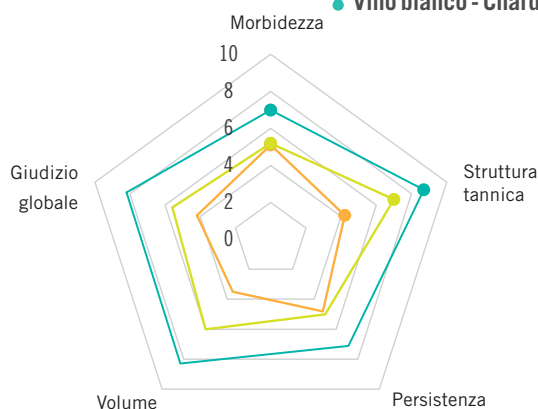
◆ Vino rosso - Syrah



◆ Vino rosso - Merlot



◆ Vino bianco - Chardonnay



—●— Testimone
—●— Subli'Sense (15 cL/hL)
—●— Concorrente (15 cL/hL)

◆ In un panel di 22 degustatori, Subli'Sense® è stato preferito in maniera significativa, su vini bianchi e su vini rossi.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Liquido marrone
- **Densità (g/mL):** 1082 ± 2 g/L
- **Ceneri:** < 2 %
- **Turbidità:** ≤ 40 NTU

LIMITI

- **Ferro:** < 60 mg/kg
- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Amido e Destrina:** Assenza

COMPOSIZIONE

- **SO₂ (E220):** 1,5 g/L ± 0,25
- **pH:** 3,4 - 3,6
- **Estratto secco:** < 25 %
- **Purezza:** > 99,5 %
- **Concentrazione di gomma arabica:** ~200 g/L

MIROBIOLOGICHE

- **E.coli:** Assenza/1g
- **Salmonelle:** Assenza/1g



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Canestri da 5,5 kg (cartoni da 4 canestri) e da 22 kg. Container da 1100 kg.
- ◆ 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.

LC/03-03-2026. 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).

LAMOTHE-ABIET

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