

FICHA TECNICA : SUBLI'SENSE®

FORMULACION

SUBLI'SENSE® es una solución de goma arábica y de manoproteínas de levaduras *Saccharomyces Cerevisiae* especialmente seleccionadas para aportar suavidad, untuosidad y equilibrio tánico. Contiene sulfitos (E220).

CAMPO DE APLICACION

SUBLI'SENSE® se obtiene a partir de goma arábica y de manoproteínas seleccionadas para mejorar la estabilidad coloidal y las cualidades gustativas del vino:

- Aumenta la sensación de untuosidad y el sabor ;
- Redonda los taninos ;
- Mejora la suavidad y la persistencia en boca

SUBLI'SENSE® aumenta poco el índice de colmatación o el CFLA (Criterio de filtración de Lamothe Abiet)

Las manoproteínas participan también a la estabilización tártrica de los vinos.

DOSIS RECOMENDADAS

Vinos tintos: de 10 hasta 30 cl/hL.

Vinos blancos y rosados: de 10 hasta 20 cl/hL.

La dosis óptima será determinada mediante un ensayo en laboratorio o mediante el consejo de vuestro enólogo.

MODO DE EMPLEO

Incorpore de manera homogénea durante un remontado, antes o después de la última filtración, o inyecte mediante bomba dosificadora al embotellamiento.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Líquido ámbar
Concentración en goma	240 g/L
Densidad	1109g/L
QUIMICAS	
pH	3,4-3,6
Extracto seco	< 25%
Pureza	> 99,5 %
SO2	1,5 g/L +/- 0,25

LIMITES	
Cenizas	< 1%
Mercurio	< 1 mg/kg
Hierro	< 60 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg
Almidón y Dextrina	Ausencia
Salmonelas	Ausencia/1g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/1g

CONSERVACIÓN

Consérvese en su envase original herméticamente cerrado en un lugar seco y aireado.

Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después su abertura.

ACONDICIONAMIENTO

Bidones de 5.5 kg (5 L) (cartones de 4 bidones) y 22 kg (20 L), contenedor de 1 100kg (1 000 L).



LG/15-12-2020

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).