



# La Subli'Sense®



**S**ubli'Sense® es una asociación de manoproteínas y goma arábiga especialmente seleccionadas para aportar suavidad, untuosidad y equilibrio tánico.



## INTERÉS ENOLÓGICO

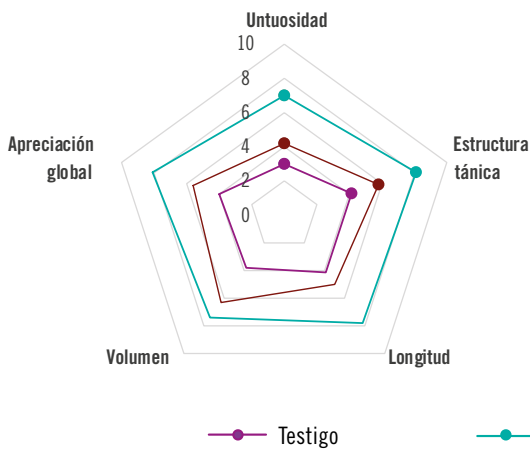
Subli'Sense® se obtiene a partir de manoproteínas de levaduras y de goma arábiga seleccionadas para mejorar la estabilidad coloidal y las cualidades gustativas de los vinos :

- ◆ aumenta la untuosidad y el sabor
- ◆ redondea los taninos
- ◆ mejora la suavidad y la longitud en boca

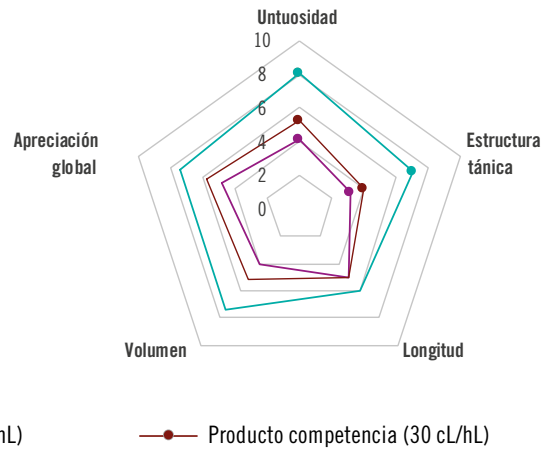
## RESULTADOS DE LAS CATAS



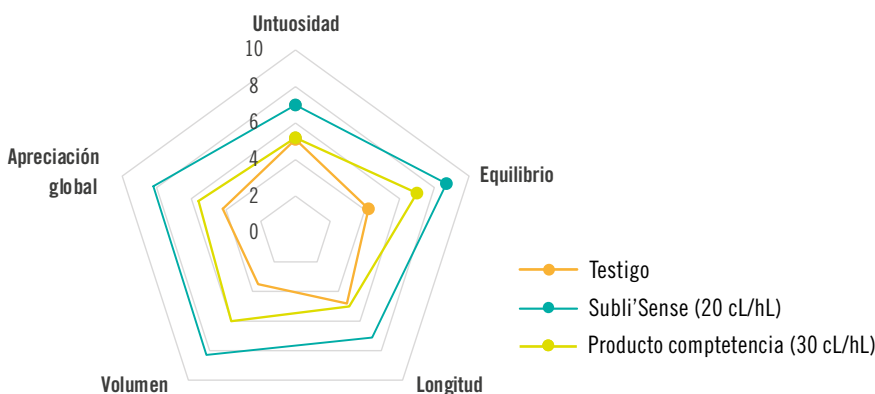
### ◆ Vino tinto - Syrah



### ◆ Vino tinto- Merlot



### ◆ Vino blanco - Chardonnay

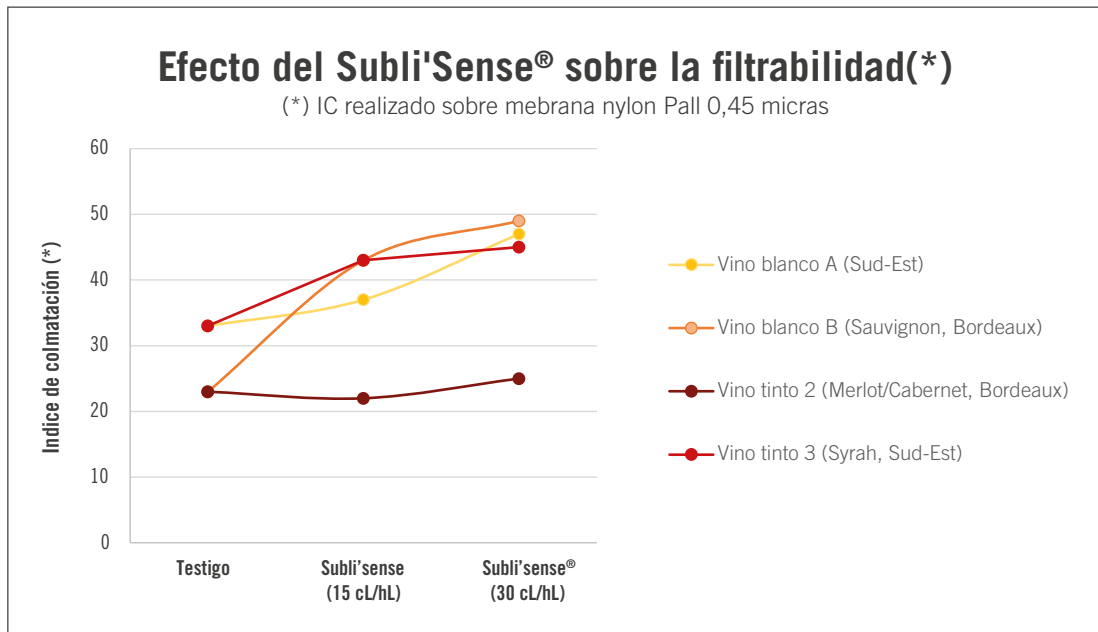


◆ En un panel de 22 catadores, **Subli'Sense® es significativamente preferido** en los vinos blancos y en los vinos tintos.



## RESULTADOS EXPERIMENTALES

### ◆ Efecto de Subli'Sense® sobre la filtrabilidad:



**Subli'Sense® aumenta poco el índice de colmatación o el CFLA (Criterio de Filtración Lamothe-Abiet). Como muestran los ensayos, el vino queda siempre apto para la filtración final.**



## UTILIZACIÓN

### Dosis de empleo:

- ◆ Vinos tintos: de 10 a 30 cL/hL.
- ◆ Vinos blancos y rosados: 10 a 20 cL/hL.

### Conservación y modo de empleo:

Consultar la ficha técnica o el embalaje.



**SUBLI'SENSE® mejora la percepción gustativa y el sabor de los vinos sin recargar el equilibrio.**



## ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Bidón de 5,5 y 22 Kg, container 1100 kg.



**LAMOTHE - ABIET**

Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)