



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



INTERÉS ENOLÓGICO

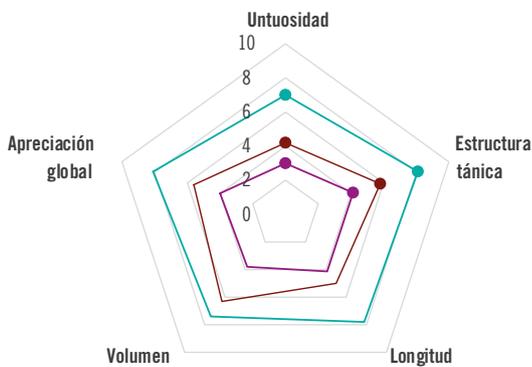
Subli'Sense® se obtiene a partir de manoproteínas de levaduras y de goma arábiga seleccionadas para mejorar la estabilidad coloidal y las cualidades gustativas de los vinos :

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

RESULTADOS DE LAS CATAS



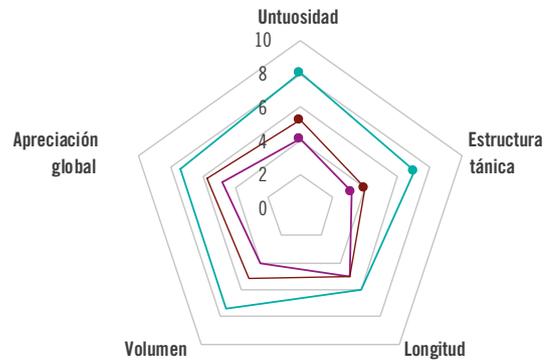
◆ Vino tinto - Syrah



—●— Testigo

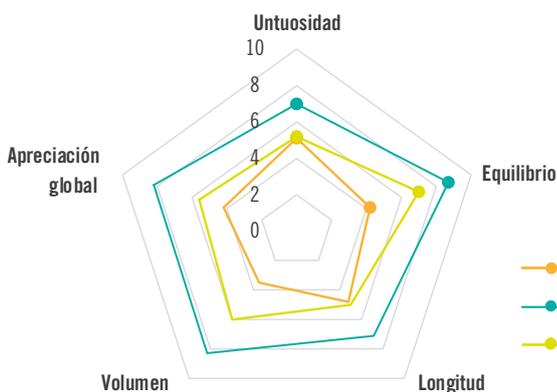
—●— Subli'Sense (30 cL/hL)

◆ Vino tinto- Merlot



—●— Producto competencia (30 cL/hL)

◆ Vino blanco - Chardonnay



—●— Testigo

—●— Subli'Sense (20 cL/hL)

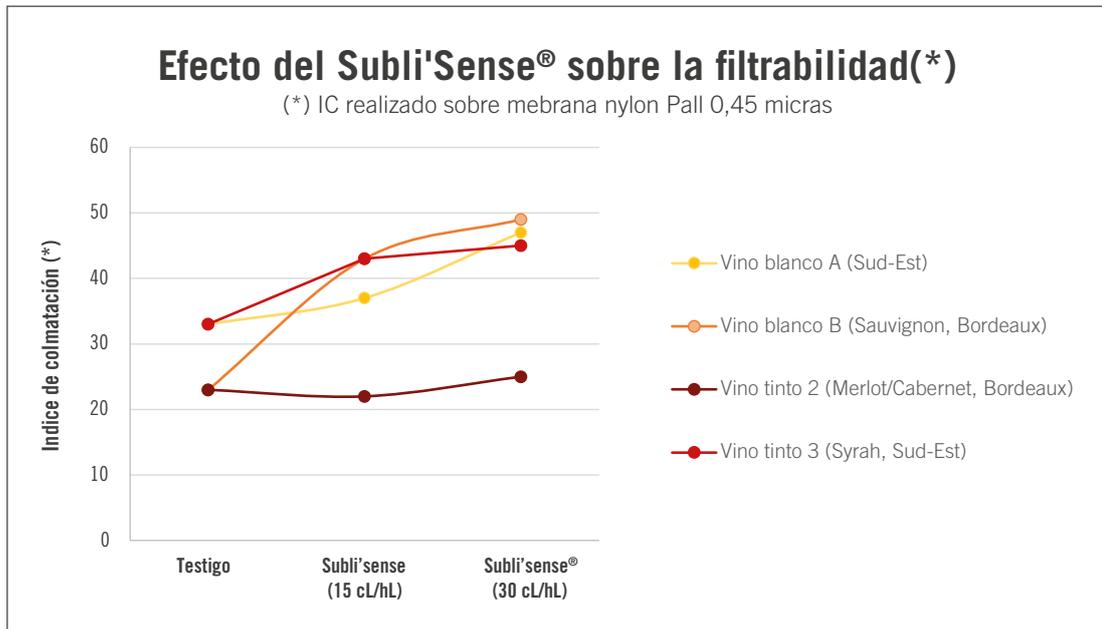
—●— Producto competencia (30 cL/hL)

◆ 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