

SUBLIRED

Complejo a base de taninos condensados, formulado específicamente para proteger y reforzar el potencial aromático y para aportar una estructura tánica sedosa a los vinos tintos.

CARACTERÍSTICAS

SUBLIRED ha sido formulado específicamente para proteger y reforzar el perfil aromático de los vinos tintos. Efectivamente, los vinos tintos modernos han de poseer una expresión aromática potente, compleja y duradera. **SUBLIRED** es una herramienta de primera elección para conseguir estos objetivos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Los taninos condensados y gálicos de **SUBLIRED** han sido seleccionados específicamente para proteger los aromas de los vinos tintos. **SUBLIRED** permite obtener un potencial de óxido-reducción óptimo para impedir la aparición de notas reducidas que tapan los aromas afrutados y frescos, o un perfil aromático propio de vinos fatigados o con aromas pesados y evolucionados.

SUBLIRED refuerza de manera elegante la estructura tánica natural de los vinos tintos.

APLICACIONES

- **SUBLIRED** se utiliza muy pronto, antes de añadir las levaduras, para proteger así los compuestos aromáticos. Efectivamente, estos compuestos aromáticos son liberados por las levaduras justo al inicio de la fermentación alcohólica.

DOSIS

2 a 15 g/hL

MODO DE EMPLEO

Dispersar **SUBLIRED** en agua tibia (1 kg/10 litros). Añadir al mosto en el transcurso de un remontado.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.