

SUBLIRED®

Complexe de tanins condensés et galliques spécifiquement formulé pour protéger et mettre en valeur le potentiel aromatique ainsi que pour apporter une structure tannique soyeuse aux vins rouges.

CARACTERISTIQUES

SUBLIRED® a été spécifiquement formulé pour protéger et mettre en valeur le profil aromatique des vins rouges. En effet, les vins modernes obtenus doivent avoir une expression aromatique puissante, complexe et pérenne dans le temps. **SUBLIRED®** est un outil de 1^{er} choix pour ces objectifs.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les tanins condensés et galliques constituant **SUBLIRED®** ont été spécifiquement choisis pour protéger les arômes des vins rouges. **SUBLIRED®** permet un potentiel d'oxydoréduction optimal qui n'entraîne pas l'apparition de notes réduites masquant les arômes fruités et frais, et ne donne pas un profil aromatique de vins fatigués ou d'arômes lourds et évolués.

SUBLIRED® renforce élégamment la structure tannique naturelle des vins rouges.

APPLICATIONS

- **SUBLIRED®** s'utilise très tôt, avant levurage afin de protéger les composés aromatiques. En effet, ceux-ci sont libérés par les levures au tout début de la fermentation alcoolique.



SUBLIRED® est utilisé dans le Programme Rouge OENOTERRIS®

Pour en savoir-plus consultez le site internet www.oenoterris.com

L'agro-œnologie raisonnée vue par LE GROUPE SOFRALAB®

La démarche de l'agro-œnologie raisonnée a pour objectif d'**apporter une meilleure compréhension et une meilleure analyse** afin de **favoriser la diversité** et faire les « **bons** » choix d'**itinéraires technologiques** et ainsi **préserver la qualité** des vins de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

Les objectifs d'Oenoterris

OENOTERRIS® est un concept qui incarne la volonté de l'œnologue de tourner son regard vers le vignoble et proposer une stratégie agronomique raisonnée en fonction d'un profil de vin.

Un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique

Le Programme Rouge a pour objectif de valoriser et d'améliorer l'expression du profil « fruité, frais et gourmand » des vins rouges.

DOSE D'EMPLOI

2 à 15 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **SUBLIRED®** dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer sur moût lors d'un remontage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

131/2021 – 2/2