

SUBLISTAB

Komplex kondenzovaných tříslovin a ellagitaninů speciálně vyvinutý ke stabilizaci barvy červených vín získaných tepelným zpracováním (rychlá expanze, tepelná a vysokoteplotní předfermentační macerace)

CHARAKTERISTIKY

Rovnováha mezi množstvím ellagitaninů a kondenzovaných tříslovin v **SUBLISTABu** byla optimalizována tak, aby splňovala dva požadavky, které představují tepelně zpracovaná vína: ochranu barvy a úplnou stabilizaci.

ENOLOGICAL VLASTNOSTI

Ellagitaniny chrání antokyany před oxidací tím, že tvoří kopigmentační komplex. Kondenzované třísloviny na druhé straně reagují s antokyany za vzniku kovalentní vazby a tím antokyany zcela stabilizují.

OBLAST POUŽITÍ

- **Přípravek SUBLISTAB** se používá v rané fázi po tepelném procesu, aby byly antokyany chráněny co nejdříve.
- Příklad **přípravku SUBLISTAB** lze rozložit tak, že se přidají 2/3 aplikační dávky během pevné fáze a zbývajících 1/3 po vyčeření.

APLIKAČNÍ DÁVKY

10 až 40 g/hL

NÁVOD K POUŽITÍ

Přípravek SUBLISTAB **rozpusťte** ve vlažné vodě (1 kg/10 litrů). Během přečerpávání přidejte do moštu.

Bezpečnostní opatření pro použití:

Výrobek pouze pro profesionální enologické použití.

Používejte v souladu s platnými předpisy.

BALENÍ

1 kg a 15 kg

SKLADOVÁNÍ

Po obdržení skladujte neotevřený obal mimo dosah světla na suchém místě bez zápachu.

Otevřené balení: rychle spotřebujte.

Spotřebujte do data minimální trvanlivosti (BIUB) vyznačeném na obalu.

Poskytnuté informace odpovídají našim aktuálním znalostem. Jsou poskytovány bez závazku nebo záruky, protože podmínky použití jsou mimo naši kontrolu. Nezabývá uživatelé povinností respektovat platnou legislativu a bezpečnostní předpisy. Tento dokument je majetkem společnosti SOFRALAB a nelze jej bez povolení upravovat.

036/2020 – 1/1