

## SUBLITAN FRUIT

### ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΖΥΜΟΜΥΚΗΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΕΣ ΤΑΝΝΙΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ

#### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το **SUBLITAN FRUIT** είναι ένα μίγμα από ειδικά επιλεγμένα παράγωγα ζυμομυκήτων και μια πολύ μικρή ποσότητα συμπυκνωμένων ταννινών πολύ υψηλής ποιότητας.

Τα παράγωγα αυτά των ζυμών χάρη στα συστατικά που απελευθερώνουν στο κρασί παρουσιάζουν πολύ καλές οινολογικές ιδιότητες:

- Τονίζουν και βοηθούν στη διατήρηση του αρώματος και του χρώματος. Η έκφραση του αρώματος είναι περισσότερο έντονη και με μεγαλύτερη διάρκεια τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα.
- Υποβοηθούν το φυσικό, φρουτώδη χαρακτήρα του οίνου, κάνοντας τον πιο έντονο και πιο καθαρό.
- Με την απελευθέρωση πολυσακχαριτών και μαννοπρωτεϊνών στους οίνους το **SUBLITAN FRUIT** συνεισφέρει στη γευστική ισορροπία, χαρίζοντας καλύτερη στρογγυλάδα και μείωση της αίσθησης της επιθετικότητας των ταννινών.

Οι συμπυκνωμένες ταννίνες, ειδικά επιλεγμένες και σε πολύ μικρή ποσότητα, συνεργούν με τα παράγωγα των ζυμομυκήτων τόσο στη διατήρηση του φρουτώδη χαρακτήρα όσο και στη γευστική αρμονία του οίνου. Έτσι το **SUBLITAN FRUIT** χάρη στη μοναδική του σύνθεση:

- Υπογραμμίζει τη φρεσκάδα και το φρουτώδη χαρακτήρα των οίνων,
- Ενισχύει τη στρογγυλάδα και τον όγκο, μειώνοντας την αίσθηση στυφάδας και ξηρότητας στο στόμα,
- Αναδεικνύει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

#### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Το **SUBLITAN FRUIT** χρησιμοποιείται στην κατεργασία ερυθρών και ροζέ οίνων. Το **SUBLITAN FRUIT** προτείνεται για την καλύτερη αρωματική έκφραση του φρούτου και τη γευστική ισορροπία ποιοτικών οίνων.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

---

Συνιστώμενη δοσολογία για ροζέ οίνους: 50-100 g/tn.

Συνιστώμενη δοσολογία για ερυθρούς οίνους: 100-200 g/tn.

Για πρώιμες εφαρμογές στην αρχή της οινοποίησης η μέγιστη δοσολογία να μην ξεπερνάει τα 50-100 g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία σύμφωνα με την τρέχουσα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία: 500 g/tn.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

---

Θέσατε σε αιώρηση την απαιτούμενη ποσότητα **SUBLITAN FRUIT** σε νερό σε αναλογία 1Kg ανά 10L νερού. Εισάγετε το μίγμα στον προς κατεργασία οίνο. Ομογενοποιείστε καλά. Αναδεύετε περιοδικά θέτοντας σε αιώρηση τις λάσπες. Δοκιμάζετε τακτικά για να προσδιορίσετε το τέλος της κατεργασίας. Αφήστε τον οίνο σε ηρεμία τουλάχιστον 1-2 βδομάδες πριν από την εμφιάλωση.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

---

Συσκευασία: 1Kg.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

---

Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε σκοτεινό, στεγνό και άοσμο μέρος σε θερμοκρασία μέχρι 25°C μέχρι την ημερομηνία λήξης.

Συσκευασία μετά το άνοιγμα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γρήγορα.

Να χρησιμοποιηθεί πριν από την Ημ/νία Λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία

*Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΙΚΕ και δεν **μπορεί** να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.*