



STATION  
œNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# SUBLITAN TIRAGE

**Assemblage de tanins, de levures inactivées et d'écorces de levures pour le tirage**

## CARACTERISTIQUES

**SUBLITAN TIRAGE** est issu de la collaboration scientifique et technique avec la faculté d'œnologie de Tarragone (Catalogne) dirigée par le professeur Zamora. Ces travaux ont fait l'objet d'une thèse et ont montré une action concertée entre les écorces de levures, les levures inactivées et les tanins sur la stabilité de la mousse. Les éléments nutritifs sous forme d'acides aminés ainsi que des polysaccharides provenant de la paroi des levures participent de manière importante à la qualité organoleptique des vins.

Par l'apport de polysaccharides, **SUBLITAN TIRAGE** renforce en priorité la stabilité des vins et permet de favoriser la tenue de la mousse.

Le tanin, traditionnellement apporté au tirage, permet de favoriser le collage en bouteille et participe à la brillance du vin.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Améliore la prise de colle en bouteille grâce à sa fonction tannique.
- Renforce la capacité du vin à produire une belle mousse
- Masque la vivacité et l'astringence des vins jeunes.
- Favorise le collage en bouteille et participe à la brillance du vin

## APPLICATIONS

- Pour les vins effervescents.

## DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne : 200 g/hL.

## MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids de vin.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g

## 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.*

285/2017 – 1/1