



La Subli'Sense®



Subli'Sense est une association de gomme arabique et de mannoprotéines spécialement sélectionnées pour apporter souplesse, onctuosité et équilibre tannique.

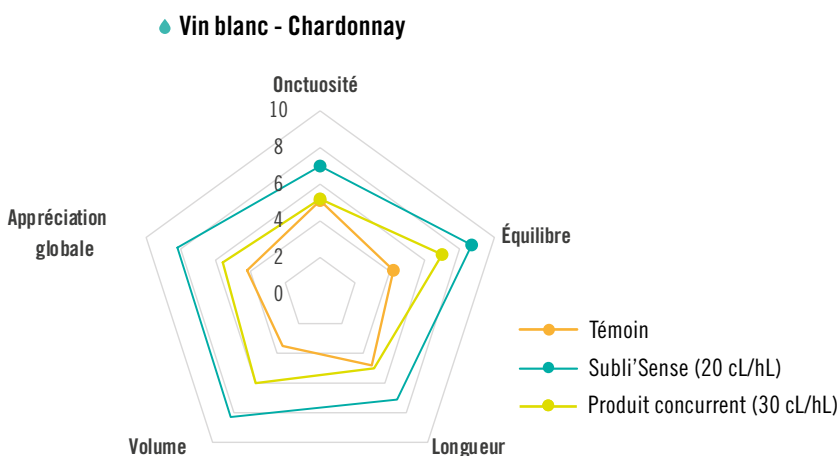
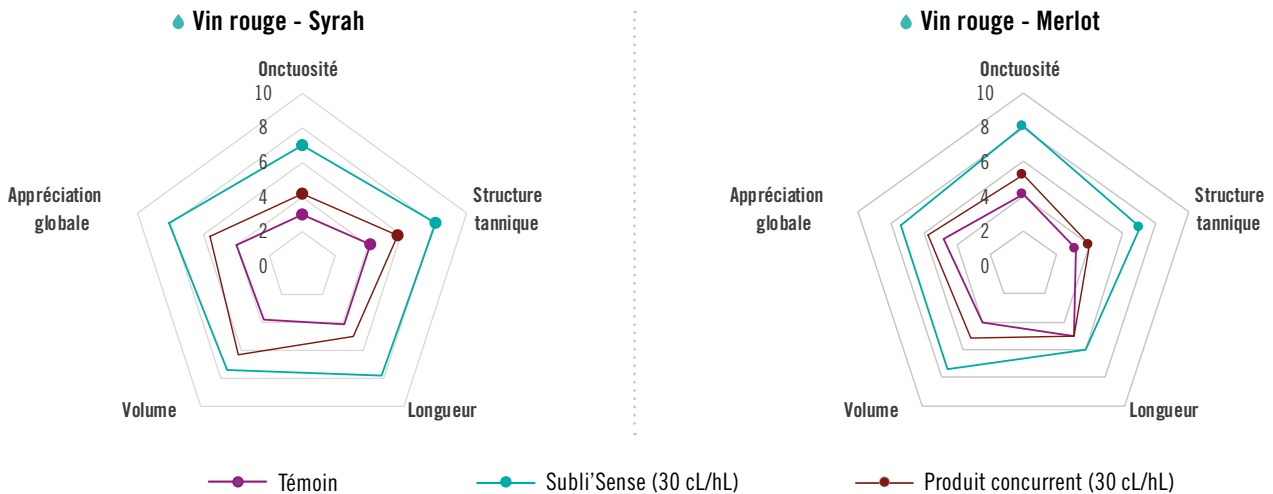


INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Subli'Sense® est obtenu à partir de gomme arabique et de mannoprotéines de levures sélectionnées pour améliorer la stabilité colloïdale et les qualités gustatives du vin :

- ◆ augmente l'onctuosité et la saveur
- ◆ enrobe les tanins
- ◆ améliore la souplesse et la longueur en bouche

RÉSULTATS DES DÉGUSTATIONS

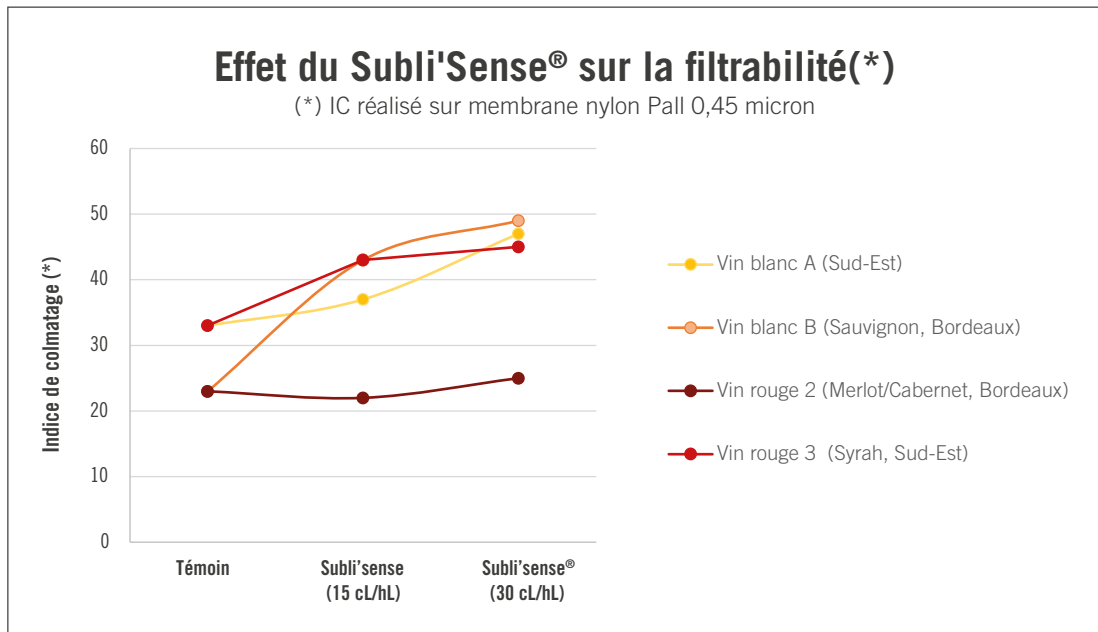


◆ Sur un panel de 22 dégustateurs, **Subli'Sense® est significativement préféré** sur vins blancs et sur vins rouges.



RÉSULTATS D'ESSAIS

◆ Effet du Subli'Sense® sur la filtrabilité :



Subli'Sense® augmente peu l'indice de colmatage ou le CFLA (Critère de Filtration Lamothe-Abiet). Comme le montre les essais, le vin reste toujours apte à la filtration finale.



UTILISATION

Doses usuelles d'emploi :

- ◆ Vin rouge : 10 à 30 cL/hL.
- ◆ Vin blanc ou rosé : 10 à 20 cL/hL.

Conservation et mode d'emploi :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.



SUBLI'SENSE, améliore la perception gustative et la saveur des vins sans alourdir l'équilibre.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Bidon de 5,5 et 22 Kg, container 1100 kg.



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com