

## SUBLIPROTECT

---

**Komplex kondenzovaných a hydrolyzovatelných tříslovin a aktivních sušených kvasinek speciálně vyvinutý pro ochranu aromat a posílení oxido-redukčního potenciálu červených vín**

### CHARAKTERISTIKY

---

**SUBLIPROTECT** byl speciálně vyvinut pro výrobu moderních, ovocných a plných vín. Pro výrobu takových vín je nutné zachovat a zvýraznit aroma čerstvého červeného ovoce a také zachovat určitou strukturu tříslovin, aby se zabránilo předčasnému zrání (hlubší odstín, ztráta aromatických látek).

### ENOLOFICKÉ VLASTNOSTI

---

**SUBLIPROTECT** posiluje odolnost vína vůči oxidaci a zachovává ideální oxido-redukční potenciál. Oxido-redukční potenciál by totiž neměl být příliš nízký, aby se zabránilo výskytu redukovaných aromat, která zakrývají svěží ovocné aroma, ani by neměl být příliš vysoký, aby se zabránilo výskytu rozvinutých aromat.

Inaktivované kvasinky **SUBLIPROTECT**, zesilovače kvašení, chrání aroma před oxidací. Uvolňují také polysacharidy, které chrání barvu.

### OBLAST POUŽITÍ

---

- **SUBLIPROTECT** se přidává do šťávy během macerace červených hroznů.
- **SUBLIPROTECT** lze použít také s růžovými víny.

### APLIKAČNÍ DÁVKY

---

5 až 20 g/hl

### NÁVOD K POUŽITÍ

---

**SUBLIPROTECT rozpustíte** 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

### SKLADOVÁNÍ

---

Po obdržení skladujte neotevřený obal mimo dosah světla na suchém místě bez zápachu. Otevřené balení: rychle spotřebujte.

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