



OENOLIA
SOUPLANE®

Gomme arabique enrichie de composés levuriens.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

SOUPLANE est une gomme arabique de qualité, faiblement hydrolysée.

- Agent colloïdal de stabilisation, notamment pour les faibles instabilités protéiques
- Permet de limiter la précipitation de la matière colorante
- Limite les risques de précipitation tartrique en cas de très faible instabilité. Ne remplace pas une stabilisation tartrique conventionnelle.
- Limite les risques légers de casse cuivreuse et ferrique
- **SOUPLANE** agit sur le volume en bouche et permet de gommer des amertumes de fin de bouche

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gomme arabique (entre 20 et 30%)
- Levures inactivées
- Acide ascorbique (< 2%)
- Métabisulfite de Potassium
- Acide Citrique (< 1%)

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ DOSES D'EMPLOI

A utiliser:

Sur vins tranquilles: de 50 ml/hl à 500 ml/hl

Sur vins effervescents:

- Méthode traditionnelle: de 50 ml/hl à 250 ml/hl
- Cuve close: de 100 ml/hl à 350 ml/hl

SOUPLANE®

→ MODE D'EMPLOI

Bien homogénéiser le bidon/cubi avant emploi.

Sur vins tranquilles:

- Idéalement à la pompe doseuse immédiatement avant mise en bouteilles
- Sur la cuve 1 heure au plus avant mise en bouteilles

Sur vins effervescents:

- Méthode traditionnelle: dans la liqueur de dégorgement après filtration de la liqueur si' il y a lieu
- Cuve close: après filtration et juste avant mise en bouteilles

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne jamais incorporer sur vin trouble
- Modifie la filtrabilité du vin, **SOUPLANE** doit être apporté sur vin filtrable

En cas de filtrabilité limitée, faire un essai préalable.

- **SOUPLANE** peut réagir avec des tanins, ne pas incorporer au vin en même temps que des tanins
- **SOUPLANE** est stabilisé avec du SO₂. À l'ouverture, un traitement à 100 ml/hl peut apporter jusqu'à 5 mg/l de SO₂ libre.
- Ne peut pas être utilisé en vinification sous référentiel Bio Suisse, Demeter, Nature et Progrès
- Autorisé en vinification sous référentiel Bio EU et NOP

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 10 et 20 °C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Flaçon de 1 L en carton de 4 L (= 4 x 1 L)
- Bidon de 25 KG