



# SOUPLANE

Préparation complexe pour la stabilisation colloïdale des vins.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**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

Solution de gomme arabique et levures inactivées stabilisée au métabisulfite de potassium (teneur maximale en SO<sub>2</sub> : 5 g/L), acide citrique et acide ascorbique.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

## → DOSES D'EMPLOI

Dose Maximum Légale : 12 cl/hL

Sur vins tranquilles : à partir de 5 cl/hL

Sur vins effervescents :

- Méthode traditionnelle : à partir de 5 cl/hL
- Cuve close : à partir de 10 cl/hL

## → MODE D'EMPLOI

Bien homogénéiser avant emploi.

Sur vins tranquilles :

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

Sur vins effervescents :

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

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- 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 SO<sub>2</sub>. À l'ouverture, un traitement à 10 cl/hL peut apporter jusqu'à 5 mg/l de SO<sub>2</sub> 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.

- Bidon de 5 L.
- Bidon de 20 L.

