ŒNOLIA

SOUPPLANE®

Ficha Técnica

Preparado complejo para la estabilización coloidal de los vinos.

INTERÉS ENOLÓGICO

SOUPPLANE® es un formulado líquido a base de goma arábiga purificada Verek (o Senegal) y levadura inactiva. La composición específica de **SOUPPLANE®** dispone una distribución molecular particular que, además de ser un excelente coloide protector, tiene la particularidad de disminuir la percepción de amargor y dar redondez al vino, sin influir en sus cualidades aromáticas.

SOUPPLANE® tiene un poder estabilizante contra las precipitaciones de la materia colorante de los vinos tintos. Contribuye a evitar la quiebra proteica y metálica (precipitación de hierro y cobre). Puede mejorar la estabilidad tartárica de los vinos, en sinergia con ácido metatartárico.

COMPOSICIÓN Y CARACTERISTICAS TECNICAS

- Goma arábiga (E414)
- Levaduras inactivas
- Ácido ascórbico
- Metabisulfito potásico
- Ácido cítrico

Producto conforme al Codex Enológico Internacional. Para uso enológico.

DOSIS RECOMENDADAS

- Para vinos blancos y tintos : de 50 a 500 mL/hL.
- Para vinos espumosos :

Método tradicional : de 50 a 200 mL por 100 botellas.
Depósito cerrado : de 100 a 350 mL/hL.

FORMA DE EMPLEO

- Mezclar bien el producto antes de su empleo.
- Para vinos tranquilos :

o Adicionar preferiblemente después de la última filtración de embotellado con la ayuda de una bomba dosificadora (sobretodo para las dosificaciones altas).
o O adicionarlo directamente al vino antes de la filtración de embotellado.

INVESTIGACIÓN AVANZADA
AEB®

AEB IBERICA S.A. • Avda. Can Campanya, s/n. Pol. Ind. Conde de Sert • 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES) • +34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es

Referencia: : SOUPPLANE_TDS_ES_0230418_OENOLIA_Spain

ŒNOLIA

SOUPPLANE®

- Para vinos espumoso, método depósito cerrado : adicionar después de la última filtración con ayuda de una bomba dosificadora.
- Para vinos espumosos, método tradicional o ascentral : con el licor de expedición, adicionar antes de la filtración o media jornada antes del deguelle y homogenización.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- No adicionarlo nunca en vino turbio y no mezclarlo con productos clarificantes.
- Adicionar poco tiempo (max. 1 hora) antes de la última filtración que precede al embotellado.
- Participa en la estabilización de los vinos pero no sustituye los tratamientos clásicos contra las precipitaciones protéicas y tartáricas.

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar en el envase original cerrado, al abrigo de la luz, en lugar seco y sin olores, a una temperatura comprendida entre los 10 y 20°C. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar de forma rápida despues de su apertura.

- Bombonas de 25 kg netos.

Referencia: : SOUPPLANE_TDS_ES_0230418_OENOLIA_Spain

AEB IBERICA S.A. • Avda. Can Campanya, s/n. Pol. Ind. Conde de Sert • 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES) • +34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es