ŒNOLIA

SOUPPLANE®

Scheda Tecnica

Preparato complesso per la stabilizzazione colloidale dei vini.

INTERESSE ENOLOGICO

SOUPPLANE® è un formulato liquido di polisaccaridi a base di gomma arabica purificata Verek (o Senegal) e di lieviti inattivati. La composizione specifica di **SOUPPLANE®** gli conferisce una distribuzione molecolare particolare che, oltre a renderlo un ottimo colloide "protettore", ha la particolarità di diminuire la percezione dell'amaro e di conferire rotondità al vino, senza influenzare le sue qualità aromatiche.
SOUPPLANE® possiede un potere stabilizzante nei confronti delle precipitazioni della sostanza colorante dei vini rossi. Protegge anche la casse proteica e metallica (precipitazione del Ferro e del Rame). Può migliorare la stabilità tartarica dei vini, in sinergia con **AMT 33** o **AMT 40**.

COMPOSIZIONE E CARATTERISICHE TECNICHE

- Gomma arabica (E414)
- Lieviti inattivati
- Acido ascorbico
- Potassio metabisolfito
- Acido citrico

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale. Per uso enologico.

DOSI D'IMPIEGO

- Per vini bianchi e rossi : da 50 a 500 mL/hL.
- Per vini spumanti :

o *Metodo tradizionale :* da 50 a 200 mL per 100 bottiglie.
o *Tank chiuso :* da 100 a 350 mL/hL.

RICERCA AVANZATA AEB®

AEB SPA Via V. Arici 104 - S.Polo - 25134 BRESCIA - Tél. : +39.030.23071 - Fax. +39.030.2307281 - info@aeb-group.com

Referenza : SOUPPLANE_TDS_IT_0190218_OENOLIA_Italy

ŒNOLIA

SOUPPLANE®

MODALITA D'USO

• Mescolare bene il prodotto prima dell'utilizzo.
• Per vini fermi :
o Aggiungere preferibilmente dopo l'ultima filtrazione di imbottigliamento con l'aiuto di una pompa dosatrice (soprattutto per i dosaggi più elevati).
o O aggiungerlo direttamente al vino appena prima della filtrazione di imbottigliamento.
• Per vini spumanti, metodo tank chiuso : aggiungere dopo l'ultima filtrazione con l'aiuto di una pompa dosatrice.
• Per vini spumanti, metodo tradizionale o ancestrale : nel liqueur d'expedition, aggiungere appena prima della filtrazione se questa viene effettuata, altrimenti mezza giornata prima del degorgement e omogeneizzare.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

• Non aggiungerlo mai a vino torbido e non mescolarlo con prodotti chiarificanti.
• Aggiungere poco tempo (max. 1 ora) prima dell'ultima filtrazione che precede l'imbottigliamento.
• Partecipa alla stabilizzazione dei vini ma non sostituisce i trattamenti classici contro le precipitazioni proteiche e tartariche.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Stoccare nell'imballo originale chiuso, al riparo dalla luce, in luogo secco e senza odori, a una temperatura compresa fra 10 e 20°C. Rispettare la data di scadenza indicata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

• Flaconi da 1 litro in cartoni da 20 litri (= 20 x 1 L)
• Canestro da 5 litri
• Canestro da 20 litri

RICERCA AVANZATA AEB®

AEB SPA Via V. Arici 104 - S.Polo - 25134 BRESCIA - Tél. : +39.030.23071 - Fax. +39.030.2307281 - info@aeb-group.com

Referenza : SOUPPLANE_TDS_IT_0190218_OENOLIA_Italy