



Subli´Sense®

Associação de goma arábica e de manoproteínas, especialmente selecionadas para aportar suavidade, untuosidade e equilíbrio tânico.

DATA:	02/02/2023
REVISÃO:	GD/02-02-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: solução de goma arábica e de manoproteínas de leveduras *Saccharomyces Cerevisiae*.
Contém sulfitos (E220).

Vantagens enológicas: SUBLI´SENSE® é obtido a partir de goma arábica e de manoproteínas de leveduras selecionadas para melhorar a estabilidade coloidal e as qualidades gustativas do vinho, mas também:

- Aumentar a sensação de untuosidade e o sabor;
- Conferir redondez aos taninos;
- Melhorar a suavidade e longevidade em boca.

SUBLI´SENSE® aumenta pouco o índice de colmatação ou o CFLA (Critério de Filtração LA). As manoproteínas participam igualmente na estabilização tartárica dos vinhos.
Conforme Codex Enológico da OIV e Regulamento (UE) nr. 53/2011 (altera o Regulamento nr. 606/2009).



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(A dose ideal deverá ser determinada através de ensaio laboratorial ou mediante conselho de um enólogo).

- Vinhos tintos: - 10 a 30 cl/hl
- Vinhos brancos e rosés: - 10 a 20 cl/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

Incorporar de forma homogénea através de uma remontagem, antes ou depois da última filtração, ou injetar com uma bomba doseadora no engarrafamento.



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 5,5 kg (5L) (caixa de 4 embalagens) e de 22 kg (20 L).
Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro.
Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspetto e cor	Líquido acastanhado
Concentração em goma arábica	240 g/l
Densidade	1109 g/l
Cinzas	< 1%
QUÍMICAS	
SO ₂ (E220)	1,5 g/l ± 0,25
pH	3,4 – 3,6
Extrato seco	< 25%
Pureza	> 99,5%

LIMITES	
Ferro	< 60 mg/kg
Chumbo	< 2 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg
Amido e Dextrina	Ausência

MICROBIOLÓGICAS	
Salmonelas	Ausência/ 1g
<i>Escherichia Coli</i> /g	Ausência/ 1g



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 - EFEITO DE SUBLI´SENSE® SOBRE A FILTRABILIDADE

Características do ensaio:

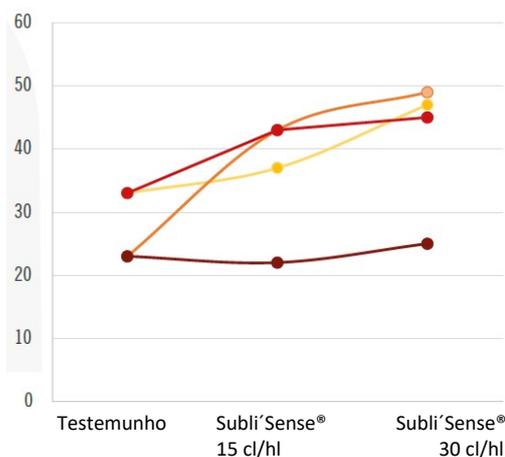
*IC realizado sobre membrana nylon Pall 0,45 micron

LEGENDA

	Vinho branco A (Sud-Est)
	Vinho branco B (Sauvignon. Bordeaux)
	Vinho tinto 2 (Merlot/Cabernet, Bordeaux)
	Vinho tinto 3 (Syrah, Sud-Est)

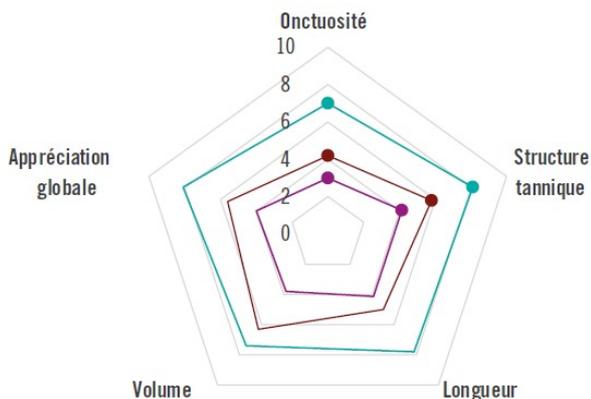
SUBLI´SENSE® aumenta pouco o índice de colmatagem ou de CFLA (Critério de Filtração Lamothe-Abiet). Como demonstram os ensaios, o vinho fica sempre apto para a filtração final.

Índice de colmatagem (*)

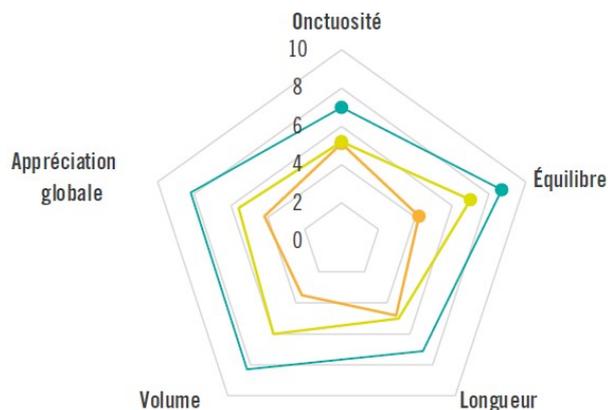


2 – RESULTADOS DAS DEGUSTAÇÕES

VINHO TINTO SYRAH

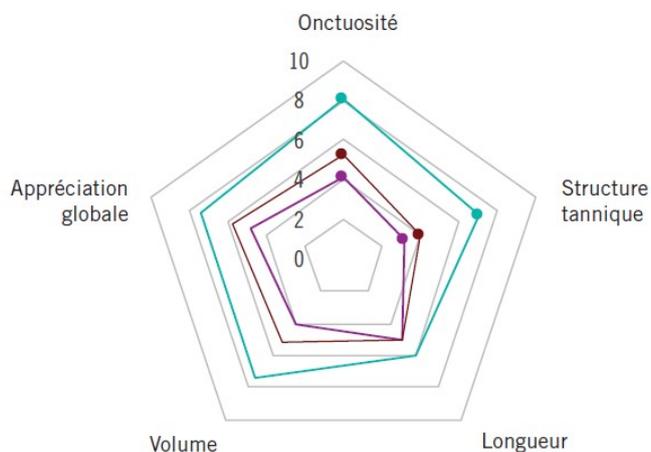


VINHO BRANCO – CHARDONNAY



- Testemunho
- Subli´Sense® (20 cl/hl)
- Produto concorrente (20 cl/hl)

VINHO TINTO MERLOT



- Testemunho
- Subli´Sense® (30 cl/hl)
- Produto concorrente (30 cl/hl)

Num painel de 22 degustadores, SUBLI´SENSE® é consideravelmente preferido nos vinhos brancos e tintos.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;



Subli´Sense®

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém SO₂ (1,5 g/l ± 0,25);

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

FT. 03EG12L07/03EG12L36/03EG12L72/15/0224

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.