



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 (250 g/L)
- Levures inactivées ou mannoprotéines
- Acide ascorbique (< 2%)
- Métabisulfite de Potassium
- Acide Citrique (< 1%)

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ 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.

SOUPLANE®

→ 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 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 10 cl/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.

- Flacon de 1 L en carton de 20 L (= 20 x 1 L)
- Bidon de 5 L
- Bidon de 20 L