OENOFRANCE

NOQUERCUS

NOQUERCUS® BLANC

Complesso specialmente formulato
per favorire le note dolci e sviluppare la freschezza aromatica dei vini bianchi o rosati

CARATTERISTICHE

Formulato per rispondere alle attese dei vinificatori, **NOQUERCUS® BLANC** permette precoci e rapide correzioni su vini bianchi o rosati moderni il cui profilo aromatico ricercato è volume, grasso e freschezza aromatica. Inoltre, **NOQUERCUS® BLANC** è più semplice di utilizzo e non genera alcun residuo dopo l'utilizzo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

I principi attivi di **NOQUERCUS® BLANC** sono immediatamente disponibili contrariamente ai trucioli di legno fresco che richiedono più giorni di contatto. Ciò consente un'azione immediata per proteggere molto precocemente gli aromi ed evitare l'aumento del colore nei vini bianchi o rosati.

APPLICAZIONI

Si raccomanda **NOQUERCUS® BLANC** per i vini bianchi o rosati.

DOSAGGIO

da 0,05 a 0,2 g/l in funzione della struttura iniziale e dell'impatto desiderato.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **NOQUERCUS® BLANC** in acqua tiepida (1 kg/10 litri). Incorporare durante un rimontaggio.

Precauzioni d'uso:
Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 500 g e da 5 kg

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori.
Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**