OENOFRANCE

NOQUERCUS

NOQUERCUS® DOUCEUR

Complesso formulato per favorire l'espressione di note accattivanti e la sensazione di morbidezza

CARATTERISTICHE

NOQUERCUS® DOUCEUR permette precoci e rapide correzioni su moderni vini bianchi o rosati il cui profilo aromatico richiede volume, grasso e freschezza aromatica. Inoltre, **NOQUERCUS® DOUCEUR** è più facile da usare e non genera alcun residuo dopo l'utilizzo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- **NOQUERCUS® DOUCEUR** è immediatamente disponibile contrariamente ai trucioli di legno fresco, che richiedono molti giorni di contatto. Permette quindi un'azione immediata per proteggere molto precocemente gli aromi ed evitare l'aumento del colore nei vini bianchi o rosati.
- **NOQUERCUS® DOUCEUR** esalta la sensazione di dolcezza e complessità dei vini grazie alla corretta e bilanciata scelta dei suoi tannini ellagici.

APPLICAZIONI

- Si raccomanda **NOQUERCUS® DOUCEUR** per i vini rossi, bianchi o rosati

DOSAGGIO

Su vino rosso : da 0,15 a 0,50 g/l in funzione dell'obiettivo desiderato.
Su vino bianco : da 0,05 a 0,2 g/l in funzione dell'obiettivo desiderato.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **NOQUERCUS® DOUCEUR** 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

Da 500 g e da 5 kg

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della 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**