

OENOVEGAN® EPL

Formulato specifico per la chiarifica dei mosti e dei vini

CARATTERISTICHE

Grazie all'esperienza acquisita in collaborazione con diverse università europee (Università di Digione in Francia e Università di Geisenheim in Germania) dalla fine degli anni 2000 sugli **estratti proteici di lievito**, il servizio **Sviluppo ed Applicazione di Oenofrance®** ha messo a punto una nuova soluzione per la chiarifica dei mosti e dei vini.

OENOVEGAN® EPL è un'associazione sinergica tra proteina vegetale ed estratto proteico di lievito che garantisce un'ottimale efficienza in chiarifica.

OENOVEGAN® EPL permette di ottenere ottimali illimpidimenti in flottazione e decantazione statica. Favorisce inoltre l'eliminazione dei polifenoli ossidati (amari) e facilmente ossidabili, preservando le caratteristiche varietali del mosto.

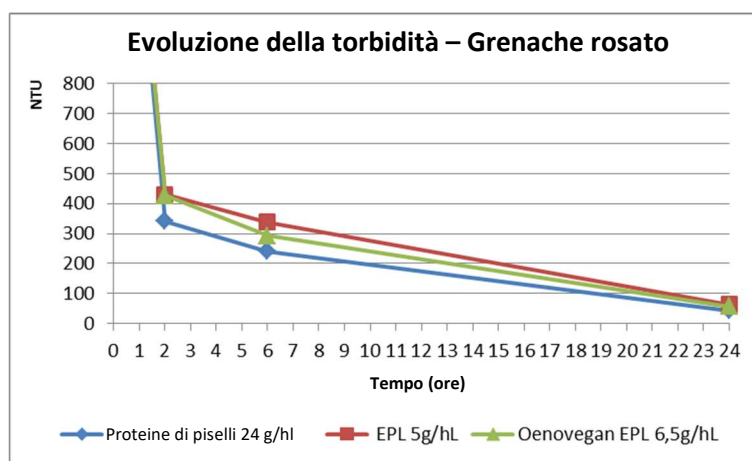
OENOVEGAN® EPL si utilizza anche per la chiarifica dei vini.

OENOVEGAN® EPL non contiene sostanze proteiche animali, permettendo il suo utilizzo nei vini destinati ai consumatori vegani.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Chiarifica delle particelle solide dei mosti e dei vini – buon compattamento delle fecce.
- Chiarifica delicata e rispettosa della qualità intrinseca del mosto o del vino.
- Diminuzione dei composti fenolici ossidati e ossidabili dei mosti e dei vini, tra cui alcuni tannini responsabili dell'amaro
- Valorizzazione dei profili organolettici.

Esempio della cinetica di chiarifica su mosto



083/2020 - 1/2

Esempio di misura EasyOx- Phenox (sensori Nomascan - WQS)

NOMA Sense; PolyScan P200

Grenache Rosato	EasyOx	PhenOx
Proteina vegetale 24 g/hL	30	474
EPL 5 g/hL	23	543
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	27	493

Assemblaggio mosti bianchi	EasyOx	PhenOx
Proteina vegetale 24 g/hL	19	331
EPL 5 g/hL	25	382
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	23	399

DOSAGGIO

Quantità consigliate:

Decantazione statica e flottazione: da 5 a 10 g/hL

Chiarifica dei vini: da 5 a 30 g/hL in funzione dei livelli riscontrati di torbidità e d'ossidazione.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 60 g/hL

MODALITÀ D'USO

Disperdere **OENOVEGAN® EPL** in 10 volte il suo peso d'acqua.

Mescolare la sospensione per ottenere una soluzione omogenea.

Applicare **OENOVEGAN® EPL** su mosto dopo aggiunta di enzimi.

Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

Si consiglia di mantenere la sospensione omogenea nel corso dell'incorporazione nel volume da trattare.

Una volta preparata, la preparazione di **OENOVEGAN® EPL** deve essere utilizzata il giorno stesso.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 kg

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare entro 48 ore.

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 vigenti. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

083/2020 - 2/2