

OENOVEGAN® F

**Coadiuvante di chiarifica d'origine vegetale e non allergene
appositamente formulato per la flottazione dei mosti bianchi e rosati.**

CARATTERISTICHE

La separazione delle fasi solide e liquide durante la fase prefermentativa resta una sfida prioritaria in enologia. L'utilizzo di prodotti allergeni è molto limitante per i vinificatori. Da diversi anni, OENOFRANCE ha dedicato tempo e studi per proporre una soluzione alternativa d'origine vegetale non allergene.

OENOVEGAN® F è stato sviluppato per la chiarifica dei mosti bianchi e rosati.

OENOVEGAN® F non contiene sostanze proteiche di origine animale quindi può essere utilizzato nei vini destinati ai consumatori vegani.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOVEGAN® F permette di ottenere una flottazione di qualità pur preservando le caratteristiche varietali del mosto.

Le proteine vegetali che costituiscono **OENOVEGAN® F** sono ottenute da proteine di leguminose e da derivati di chitina di *Aspergillus Niger*.

APPLICAZIONI

È necessario depectinizzare il mosto circa due ore prima della flottazione.

Le preparazioni enzimatiche pectolitiche consigliate per questa fase sono:

- **LYSIS ULTRA** ad una dose compresa tra 0,3 ml/hl a 1 ml/hl
- **LYSIS UC** ad una dose compresa tra 0,5 g/hl a 2 g/hl
- **LYSIS IMPACT** ad una dose compresa tra 2 ml/hl a 4 ml/hl.

OENOVEGAN® F è un prodotto liquido, quindi può essere utilizzato in aggiunta diretta al mosto da flottare.

DOSAGGIO

Quantità consigliate:

Da 5 a 15 cl/hl secondo la qualità del mosto.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 60 cl/hl

MODALITÀ D'USO

Mescolare per una perfetta omogeneizzazione prima di passare alla fase di "flottazione".

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

20 litri

053/2017 -1/2

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla 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 in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

053/2017 -2/2