

OENOVEGAN® Sweet Boosting Structure (SBS)

Associazione di polisaccaridi naturali e di lievito ricchi in elementi riducenti,
utilizzabile in affinamento statico o dinamico.

CARATTERISTICHE

OENOVEGAN® SBS è stato specificatamente studiato per ottimizzare l'integrazione del legno e per favorire la micro-ossigenazione riducendo al minimo i rischi d'ossidazione. La sua ricchezza in polisaccaridi ed elementi riducenti favorisce un affinamento controllato e sicuro.

OENOVEGAN® SBS contribuisce alla stabilità colloidale del vino.

OENOVEGAN® SBS è particolarmente indicato per l'elaborazione di vini in affinamento al fine di incrementare la dolcezza, la rotondità e proteggerne il colore.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Protegge gli aromi, il colore e la stabilità colloidale
- Avvolge i tannini del legno
- Gestisce gli equilibri di ossidoriduzione
- Esalta il volume in bocca, il fruttato e le note dolci dei vini

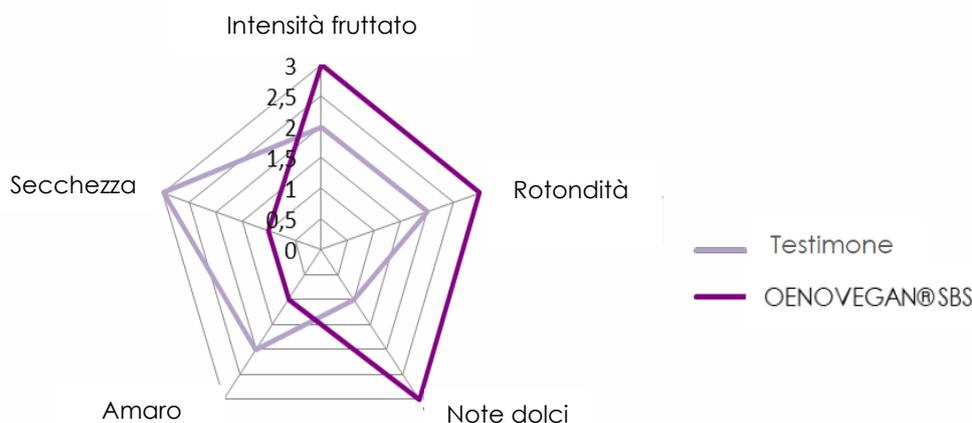


Grafico: confronto tra degustazioni di vino rosso Sangiovese 2015 con o senza aggiunta di **OENOVEGAN® SBS**.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 20 a 40 g/hL

MODALITÀ D'USO

Disperdere **OENOVEGAN® SBS** in 10 volte il suo peso di vino.

Utilizzo con INFUSEUR DYNAMIQUE

Incorporare al volume da trattare direttamente con l'iniettore nella vasca dell'Infuseur Dynamique.

Utilizzo in statico:

Incorporare al serbatoio da trattare e omogeneizzare con cura durante un rimontaggio al riparo dell'aria.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 kg e 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.