

OENOVEGAN® MICRO FA

Prodotto per il biocontrollo dei microrganismi del mosto a base di chitosano d'*Aspergillus niger*

CARATTERISTICHE

OENOVEGAN® MICRO FA è un prodotto di biocontrollo naturale al 100% sviluppato per rallentare la crescita e ridurre la popolazione dei microrganismi di alterazione naturalmente presenti sull'uva. Costituisce un'alternativa efficace all'SO₂ grazie alle sue proprietà antimicrobiche.

OENOVEGAN® MICRO FA permette il controllo della diversità microbiologica dei mosti grazie alla sinergia tra due sostanze attive: il chitosano attivato e le scorze di lievito.

- Il chitosano è un polimero della famiglia dei glicosaminoglicani, derivato dalla chitina contenuta nella parete cellulare di microrganismi come l'*Aspergillus niger*. La sua forma «attivata» presenta un alto grado di deacetilazione e gli conferisce una maggiore reattività: caricato positivamente in ambiente acido (ph < 5,5), la sua molecola reagisce per mezzo di reazioni elettrostatiche tra le numerose funzioni amminiche sulla sua superficie e i composti carichi negativamente che si trovano nelle pareti dei microrganismi d'alterazione, causando il malfunzionamento della loro membrana e quindi la loro morte.
- Le scorze di lievito hanno proprietà disintossicanti ed eliminano alcune molecole indesiderate (acidi grassi insaturi, pesticidi...) contenute nei mosti.

OENOVEGAN® MICRO FA è una soluzione di facile impiego grazie alla sua formula granulare che permette una rapida reidratazione e l'ottenimento di un prodotto omogeneo, garantendo un'efficace azione su tutta l'uva raccolta o sul mosto trattato.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOVEGAN® MICRO FA si utilizza sull'uva o sul mosto limpido, prima della fermentazione alcolica:

- Riduce la diversità microbica e permette di controllare lo sviluppo di microrganismi indesiderati (*Brettanomyces*, altri lieviti indigeni, batteri)
- Alternativa all'utilizzo di SO₂
- Garantisce un'ottimale cinetica fermentativa
- Disintossica il mosto e permette di ottenere un profilo aromatico più netto

APPLICAZIONI

Su uve e/o mosto prima della fermentazione alcolica.

Può essere completato con un trattamento su vini con OENOVEGAN® MICRO (a seconda della pressione microbiologica in cantina).

DOSAGGIO

Da 5 a 25 g/hL in funzione del rischio microbiologico.

Dose massima legale secondo le attuali normative europee: 25g/hL.

MODALITÀ D'USO

Utilizzo su uva :

1. Disperdere il prodotto in **15 volte il suo peso in acqua (non usare su mosto)** ed omogeneizzare,
2. Disperdere la soluzione direttamente sull'uva.

Consigli :

- La soluzione può essere preparata con qualche ora di anticipo ma il prodotto deve essere rimesso in sospensione al momento dell'uso.
- Può essere applicato sull'uva in diversi step (es. inizio-metà-fine riempimento del cassone).

Utilizzo su mosto limpido :

1. Disperdere il prodotto in **10 volte il suo peso in acqua (non sciogliere direttamente su mosto)** ed omogeneizzare,
2. Aggiungere alla vasca durante un rimontaggio (si consiglia l'uso di un tubo di tipo Venturi),
3. Dopo l'aggiunta omogeneizzare bene la vasca.

Consigli :

- Su mosti bianchi o rosati, aggiungere in uscita dalla pressa su vasca di raccolta.

Precauzioni d'uso :

Non utilizzare su uve che superano una temperatura di 40°C.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 kg

CONSERVAZIONE

Imballaggio integro, sigillato, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e senza odori.

Imballaggio aperto: da utilizzare entro 48 ore.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre CONTROLE. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.