OENOVEGAN® PURE

Proteine vegetali per una chiarifica ottimale dei mosti e dei vini.

CARATTERISTICHE

OENOVEGAN® Pure è una proteina vegetali ottenuta con un processo di produzione particolare che permette un'ottimizzazione delle proprietà di chiarifica.

OENOVEGAN® Pure permette di ottenere una chiarifica dei mosti durante un processo statico o in flottazione pur preservando le caratteristiche varietali del mosto.
OENOVEGAN® Pure si utilizza anche nella chiarifica dei vini.

OENOVEGAN® Pure non contiene sostanze proteiche animali, quindi può essere utilizzata nei vini destinati ai consumatori vegani.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Chiarifica delle particelle solide dei mosti e dei vini - rapida flocculazione
Diminuzione dei composti ossidati e ossidabili dei mosti e dei vini del mosto, precipitati nelle fecce grossolani.
Valorizzazione dei profili organolettici.

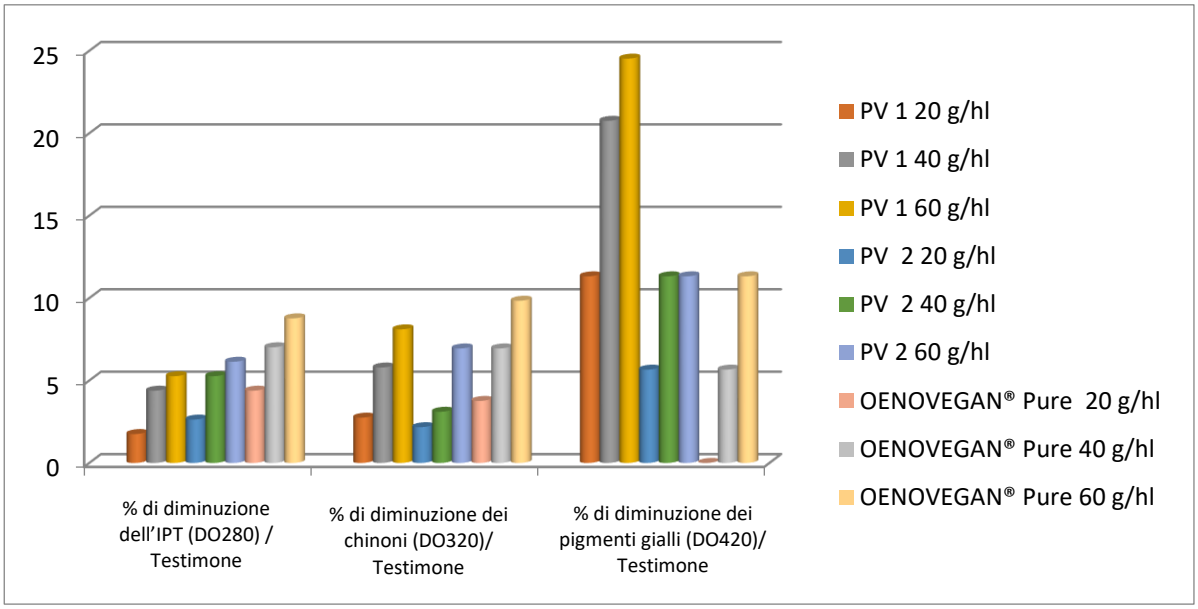
PV 3

PV 1

OENOVEGAN PURE

Flottazione di un mosto di Sauvignon parzialmente depectinizzato: studio comparativo di proteina vegetali

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**



Chiarifica di un vino rosato ossidato: studio comparativo con proteina vegetali

DOSAGGIO

Dosi consigliate:
Illimpidimento statico e flottazione: da 10 a 20 g/hl
Chiarifiche dei vini: da 5 a 50 g/hl in funzione dei livelli di torbidità e di ossidazione riscontrati.
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 50 g/hl

MODALITÀ D'USO

Disperdere **OENOVEGAN® Pure** in 10 volte il suo peso d'acqua. Mescolare la sospensione per ottenere una soluzione omogenea. Applicare **OENOVEGAN® Pure** su mosto dopo l'aggiunta degli enzimi.
Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:
Si consiglia di mantenere la sospensione omogenea durante l'incorporazione nel volume da trattare.
Una volta preparata, la sospensione di **OENOVEGAN® Pure** deve essere utilizzata il giorno stesso.

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

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da1 kg
Confezione da 10 kg

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.

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**