

# NOQUERCUS DOUCEUR

Complesso formulato per favorire l'espressione  
di note accattivanti e la sensazione di morbidezza

## CARATTERISTICHE

**NOQUERCUS DOUCEUR** permette precoci e rapide correzioni su moderni vini bianchi o rosati il cui profilo aromatico richiede volume, grasso e freschezza aromatica. Inoltre, **NOQUERCUS DOUCEUR** è più facile da usare e non genera alcun residuo dopo l'utilizzo.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- **NOQUERCUS DOUCEUR** contiene naturalmente degli amminoacidi e delle vitamine, per cui facilita il regolare svolgimento delle fermentazioni.
- **NOQUERCUS DOUCEUR** è immediatamente disponibile contrariamente ai trucioli di legno fresco, che richiedono molti giorni di contatto. Permette quindi un'azione immediata per proteggere molto precocemente gli aromi ed evitare l'aumento del colore nei vini bianchi o rosati.
- **NOQUERCUS DOUCEUR** permesso di rivelare la sensazione di morbidezza e complessità del vino attraverso la scelta ed il dosaggio dei tannini ellagici.

## APPLICAZIONI

- Si raccomanda **NOQUERCUS DOUCEUR** per i vini rossi, bianchi o rosati

## DOSAGGIO

Su vino rosso : da 0,15 a 0,50 g/l in funzione dell'obiettivo desiderato.

Su vino bianco : da 0,05 a 0,2 g/l in funzione dell'obiettivo desiderato.

## MODALITÀ D'USO

Disperdere **NOQUERCUS DOUCEUR** in acqua tiepida (1 kg/10 litri). Incorporare durante un rimontaggio.

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## CONFEZIONAMENTO

Da 500 g e da 5 kg

## CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della 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.*

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](http://www.oenofrance.com)

285/2016 - 1/1