

NOQUERCUS

Complesso specialmente formulato per favorire le note dolci e la complessità aromatica dei vini rossi.

CARATTERISTICHE

NOQUERCUS è stato specificamente formulato per rispondere ai vinificatori che desiderano realizzare precoci e rapide correzioni su vini rossi moderni con del volume, del grasso e dei tannini molto morbidi. Inoltre, **NOQUERCUS** permette di apportare una nota di freschezza ai vini. Di utilizzo più semplice, **NOQUERCUS** non genera alcun residuo dopo l'utilizzo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

NOQUERCUS presenta naturalmente delle proprietà di detossicazione, per cui facilita il regolare svolgimento delle fermentazioni alcoliche o l'eliminazione dell'ocratossina A. I principi attivi di **NOQUERCUS** sono immediatamente disponibili contrariamente ai trucioli di legno fresco che richiedono più giorni di contatto. Gli aromi e il colore dei vini rossi sono dunque immediatamente protetti.

NOQUERCUS ricopre inoltre i tannini aggressivi dell'uva e diminuisce le sensazioni di durezza, di secchezza e di amaro.

Infine, **NOQUERCUS** apporta più complessità e più freschezza ai vini rossi.

APPLICAZIONI

Si raccomanda **NOQUERCUS** per i vini rossi.

DOSAGGIO

Da 0,2 a 0,6 g/l in funzione della struttura iniziale e dell'impatto desiderato.
Massima dose legale: 1 g/l.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **NOQUERCUS** 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 5 kg

CONSERVAZIONE

Confezione integra, 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.

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