



OENOVEGAN® MICRO

Prodotto d'origine vegetale specificamente formulato per controllare lo sviluppo di *Brettanomyces bruxellensis* e di altri microrganismi d'alterazione.

CARATTERISTICHE

La presenza di *Brettanomyces* e il loro sviluppo resta un argomento di preoccupazione in numerosi siti produttivi; l'aumento del pH e la diminuzione delle dosi di SO₂ favoriscono la loro moltiplicazione.

OENOVEGAN® MICRO permette di controllare lo sviluppo e di diminuire la popolazione di *Brettanomyces* grazie al suo specifico formulato a base di chitosano. Il chitosano è un derivato della chitina contenuto nella parete cellulare di *Aspergillus Niger*, permette di controllare lo sviluppo della maggior parte dei microrganismi d'alterazione dei vini.

Prodotto di chiarifica senza derivati d'origine animale, si ascrive totalmente nell'ambito Vegan.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOVEGAN® MICRO si utilizza su vino dopo la FA o dopo la FML per eliminare i microrganismi indesiderabili o impedirne lo sviluppo.

OENOVEGAN® MICRO segue uno specifico procedimento di fabbricazione e la sua forma granulare garantisce un'**istantanea dispersione** ed un uso semplificato.

Garantisce quindi una grande **rapidità d'azione: eliminazione di *Brettanomyces* in 3-4 giorni**

APPLICAZIONI

OENOVEGAN® MICRO può essere utilizzato su qualsiasi tipo di vino. Grazie alla sua azione sui microrganismi, è tassativo attendere il termine della FA o della FML prima del suo impiego.

Nel caso di un utilizzo su un vino base prima della presa di spuma, dovrà essere osservato un termine di 3 settimane prima del riempimento, per garantire un buon sviluppo dei lieviti nella seconda fermentazione.

DOSI D'USO

Quantità consigliate:

Da 2 a 10 g/hl secondo i rischi microbiologici.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 18 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il prodotto in 10 volte il suo peso d'acqua (non utilizzare vino).

Omogeneizzare.

Quindi aggiungere al serbatoio durante un rimontaggio (si consiglia l'utilizzo di un tubo di Venturi)

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: ad utilizzare tra le 48 ore.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono dati senza impegno o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori del 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.