NOQUERCUS BLANC

Spezifischer Komplex mit einer speziellen Formulierung zur Förderung von Süße und zur Entfaltung aromatischer Frische bei Weiß- und Roséweinen

MERKMALE

NOQUERCUS BLANC wurde als Antwort auf die Erwartungen der Weinbereiter entwickelt und ermöglicht die frühzeitige und schnelle Korrektur moderner Weiß- und Roséweine, deren Aromenprofil in Richtung Volumen, Fett und aromatische Frische gehen sollen. Zudem ist **NOQUERCUS BLANC** einfacher in der Anwendung und hinterlässt keinerlei Rückstände.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

NOQUERCUS BLANC weist von Natur aus Aminosäuren und Vitamine auf. Somit erleichtert es den Gärverlauf.
Im Gegensatz zu ungetoasteten Holzchips, für die eine mehrtätige Kontaktzeit nötig ist, sind die Wirkstoffe von **NOQUERCUS BLANC** sofort verfügbar. Durch die direkte Wirkung werden die Aromen bereits zu einem sehr frühen Zeitpunkt geschützt und eine übermäßige Farbentwicklung bei Weiß- und Roséweinen verhindert.

ANWENDUNGSBEREICH

NOQUERCUS BLANC wird für Weiß- und Roséweine empfohlen.

DOSAGE

0,05 bis 0,2 g/L je nach Ausgangsstruktur und gewünschter Wirkung.

ANWENDUNG

NOQUERCUS BLANC in lauwarmes Wasser einstreuen (1 kg/10 Liter). Beim Umpumpen beimengen.

Sicherheitsvorkehrungen:
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

500 g und 5 kg

LAGERUNG

Die volle Packung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern.
Angebrochene Packungen rasch verwenden.

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung geltender Gesetze und bestehender Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne dessen Zustimmung nicht geändert werden.

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**