

NOQUERCUS BLANC

Complejo formulado especialmente para favorecer la sucrosidad y desarrollar la frescura aromática en los vinos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

Formulado para responder a las necesidades del elaborador de vinos, **NOQUERCUS BLANC** permite la corrección precoz y rápida de los vinos blancos y rosados modernos, en los que se busca volumen, untuosidad y frescura aromática. **NOQUERCUS BLANC** es un producto muy fácil de utilizar y que no genera ningún tipo de residuo.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

NOQUERCUS BLANC contiene de forma natural aminoácidos y vitaminas, lo que facilita el desarrollo de las fermentaciones.

Los principios activos de **NOQUERCUS BLANC** se encuentran disponibles de forma inmediata, contrariamente a lo que pasa con los copos de *bois frais*, que requieren un tiempo contacto de varios días. Esto permite una acción inmediata para proteger desde el principio los aromas y evitar un aumento de la tonalidad en los vinos blancos y rosados.

APLICACIONES

NOQUERCUS BLANC está recomendado para los vinos blancos y rosados.

DOSIS

0,05 a 0,2 g/L, en función de la estructura inicial y del efecto deseado.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **NOQUERCUS BLANC** en agua tibia (1 kg/10 litros). Añadir en el transcurso de un remontado.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional. Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 500 g – Saco de 5 kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.