

NOQUERCUS BLANC

Complexe spécifique spécialement formulé pour conserver la sensation de sucrosité et la fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés

CARACTERISTIQUES

NOQUERCUS BLANC a été spécialement formulé pour répondre aux attentes des vinificateurs qui souhaitent réaliser une protection précoce et rapide pour des vins blancs et rosés modernes (profils : gras, volume et fraîcheur). **NOQUERCUS BLANC** est simple d'utilisation et ne génère aucun résidu après utilisation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

NOQUERCUS BLANC contient naturellement des acides aminés et des vitamines, ce qui facilite le déroulement des fermentations.

Les composantes actives de **NOQUERCUS BLANC** sont immédiatement disponibles contrairement aux copeaux de bois frais qui nécessitent plusieurs jours de trempage. Cela permet une action immédiate pour protéger très précocement les arômes et éviter l'augmentation de la teinte dans les vins blancs et rosés.

APPLICATIONS

NOQUERCUS BLANC est recommandé pour les vins blancs et rosés.

DOSE D'EMPLOI

0,05 à 0,2 g/L en fonction de la structure initiale et de l'impact désiré.

MODE D'EMPLOI

Disperser **NOQUERCUS BLANC** dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer lors d'un remontage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

500 g et 5 Kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

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