

NOQUERCUS BLANC

Complexo específico especialmente formulado para favorecer a dulçor e desenvolver o frescor aromático dos vinhos brancos e rosados

CARACTERÍSTICAS

Formulado para atender as necessidades de produtores de vinho, **NOQUERCUS BLANC** ajuda a fazer correções precoces e rápidas em vinhos modernos, brancos e rosados, cujo o perfil aromático desejado é o volume, um vinho redondo ("gras") e com frescor aromático. Além disso, **NOQUERCUS BLANC** é mais fácil de usar e não produz nenhum resíduo após a utilização.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

NOQUERCUS BLANC contém naturalmente ácidos aminados e vitaminas, o que facilita o processo de fermentação.

Os princípios ativos de **NOQUERCUS BLANC** são imediatamente ao contrário dos chips (aparas) de madeira fresca que necessitam de vários dias de maceração. Permitindo, assim, uma ação imediata para proteger precocemente os aromas e evitar uma tonalidade mais escura nos vinhos brancos e rosados.

APLICAÇÕES

NOQUERCUS BLANC é recomendado para vinhos brancos e rosados.

DOSAGEM

0,05 a 0,2 g/L em função da estrutura inicial do vinho e do impacto desejado.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **NOQUERCUS BLANC** em água morna (1kg/10 litros). Incorporar no momento de uma remontagem.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

500 g e 5 Kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.