

# NOQUERCUS DOUCEUR

**Komplex zur Förderung des Ausdrucks  
fruchtig frischer Noten und des Eindrucks von Süße**

## MERKMALE

Mit **NOQUERCUS DOUCEUR** können moderne Weiß- und Roséweine, deren Profil in Richtung Volumen, Fett und aromatischer Frische gehen soll, frühzeitig und schnell korrigiert werden. **NOQUERCUS DOUCEUR** ist zudem einfacher in der Anwendung und hinterlässt keinerlei Rückstände.

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **NOQUERCUS DOUCEUR** weist von Natur aus Aminosäuren und Vitamine auf. Somit erleichtert es den Gärverlauf.
- Im Gegensatz zu ungetoasteten Holzchips, für die eine mehrtägige Kontaktzeit notwendig ist, ist **NOQUERCUS DOUCEUR** 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.
- **NOQUERCUS DOUCEUR** erlaubt das Gefühl der Weichheit und Komplexität der Wein durch die Wahl und Dosierung der ellagic Tannine zu offenbaren.

## ANWENDUNGSBEREICHE

- **NOQUERCUS DOUCEUR** wird für Rot-, Weiß- und Roséweine empfohlen.

## DOSAGE

Rotwein: 0,15 bis 0,50 g/L je nach gewünschtem Ziel

Weißwein: 0,05 bis 0,2 g/L je nach gewünschtem Ziel

## ANWENDUNG

**NOQUERCUS DOUCEUR** 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](http://www.oenofrance.com)

284/2016 - 1/1