

NOQUERCUS DOUCEUR

Complexe formulé pour préserver l'expression
de notes gourmandes et la sensation de douceur

CARACTERISTIQUES

NOQUERCUS DOUCEUR permet une protection précoce et rapide sur des vins blancs et rosés modernes dont le profil aromatique recherché est volume, gras et fraîcheur aromatique. De plus, **NOQUERCUS DOUCEUR** est simple d'utilisation et ne génère aucun résidu après utilisation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **NOQUERCUS DOUCEUR** contient naturellement des acides aminés et des vitamines, ce qui facilite le déroulement des fermentations.
- **NOQUERCUS DOUCEUR** est immédiatement disponible 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.
- **NOQUERCUS DOUCEUR** laisse se révéler la sensation de douceur et la complexité des vins grâce au choix et au dosage de ses tanins ellagiques.

APPLICATIONS

- **NOQUERCUS DOUCEUR** est recommandé pour les vins rouges, blancs et rosés. .

DOSE D'EMPLOI

Vin rouge : 0,15 à 0,50 g/L en fonction de l'objectif à atteindre.

Vin blanc : 0,05 à 0,2 g/L en fonction de l'objectif à atteindre.

MODE D'EMPLOI

Disperser **NOQUERCUS DOUCEUR** 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

500g 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. Thevenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com