

NOQUERCUS DOUCEUR

Complexo formulado para favorecer a expressão
de notas saborosas e sensação de suavidade

CARACTERÍSTICAS

NOQUERCUS DOUCEUR ajuda a fazer correções precoces e rápidas nos vinhos brancos e rosados modernos, cujo o perfil aromático desejado é o volume, um vinho redondo e com frescor aromático. Além disso, **NOQUERCUS DOUCEUR** é mais fácil a ser utilizado e não produz nenhum resíduo após a sua utilização.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **NOQUERCUS DOUCEUR** contém naturalmente ácidos aminados e vitaminas, o que facilita o processo de fermentação.
- **NOQUERCUS DOUCEUR** pode ser usado imediatamente ao contrário dos chips (aparas) de madeira fresca que necessitam 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.
- **NOQUERCUS DOUCEUR** é deixada a revelar a sensação de suavidade e complexidade do vinho através da escolha e dosagem de seus taninos elágicos.

APLICAÇÕES

- **NOQUERCUS DOUCEUR** é recomendado para vinhos tintos, brancos e rosados.

DOSAGEM

Vinho tinto: 0,15 a 0,50 g/L em função do objetivo a ser atingido.

Vinho branco: 0,05 a 0,2 g/L em função do objetivo a ser atingido.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **NOQUERCUS DOUCEUR** em água morna (1 kg/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

500g e 5 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar 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.

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