

# NOQUERCUS

Complejo formulado especialmente para favorecer la sucrosidad y la complejidad aromática en los vinos tintos

## CARACTERÍSTICAS

**NOQUERCUS** ha sido específicamente formulado para ofrecer una respuesta al elaborador de vinos que desea llevar a cabo una corrección precoz y rápida en sus vinos tintos modernos, con volumen, untuosidad y unos taninos muy suaves. **NOQUERCUS** aporta también un toque de frescura al vino. **NOQUERCUS** es un producto muy fácil de utilizar y que no genera ningún tipo de residuo.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**NOQUERCUS** posee de forma natural propiedades detoxificantes, lo que facilita el desarrollo de la fermentación alcohólica y la eliminación de la ocratoxina A.

La componente activa de **NOQUERCUS** está disponible de forma inmediata, contrariamente a lo que pasa con los copos de *bois frais*, que requieren un tiempo contacto de varios días. Así, los aromas y el color del vino tinto están protegidos desde el principio.

**NOQUERCUS** reacciona también con los taninos agresivos de las uvas, recubriéndolos, de manera que disminuye las sensaciones de dureza, sequedad y amargor.

**NOQUERCUS** aporta una mayor complejidad y frescura al vino tinto.

## APLICACIONES

**NOQUERCUS** está recomendado para los vinos tintos.

## DOSIS

0,2 a 0,6 g/L, en función de la estructura inicial y del efecto deseado.

Dosis máxima legal (UE): 1 g/L.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar **NOQUERCUS** en agua tibia (1 kg/10 litros). Añadir en el transcurso de un remontado.

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 500 g - Saco de 5 Kg

## CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*

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