

NOQUERCUS

Complexo especialmente formulado
para favorecer a dulçor e a complexidade aromática dos vinhos tintos

CARACTERÍSTICAS

NOQUERCUS foi especificamente formulado para atender a uma demanda de viticultores que desejam fazer correções precoces e rápidas em vinhos tintos modernos com volume, redondos ("gras") e com taninos muito macios. Além disso, **NOQUERCUS** acrescenta um toque de frescor nos vinhos. **NOQUERCUS** é mais fácil de usar e não produz nenhum resíduo após a utilização.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

NOQUERCUS apresenta naturalmente propriedades de desintoxicação, o que facilita o processo de fermentação alcoólica ou a eliminação de ocratoxina A.

Os princípios ativos de **NOQUERCUS** agem imediatamente ao contrário dos chips (aparas) de madeira fresca que exigem vários dias de maceração. Os aromas e a cor do vinho tinto são imediatamente protegidos.

NOQUERCUS reveste também os taninos agressivos e reduz as sensações de rudeza, de secura e de amargor.

NOQUERCUS dá mais complexidade e frescor aos vinhos tintos.

APLICAÇÕES

NOQUERCUS é recomendado para vinhos tintos.

DOSAGEM

0,2 a 0,6 g/L em função da estrutura inicial do vinho e do impacto desejado.

Dose máxima legal : 1g/L.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **NOQUERCUS** 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, 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