

# OENOVEGAN® EPL

Formulation spécifique pour le collage des moûts et des vins

## CARACTERISTIQUES

**Fort de l'expérience** acquise en collaboration avec différentes universités européennes (Université de Dijon en France et Université de Geisenheim en Allemagne) depuis la fin des années 2000 **sur les extraits protéiques de levure, le service développement et application d'Oenofrance® a mis au point une nouvelle solution pour le collage des moûts et des vins.**

**OENOVEGAN® EPL** est une association synergique entre une protéine de pois et des extraits protéiques de levures permettant une optimisation du collage.

**OENOVEGAN® EPL permet à la fois une bonne clarification en flottation ou en collage statique, MAIS également une diminution des polyphénols oxydés (amers) et facilement oxydables tout en préservant les caractéristiques variétales du moût.**

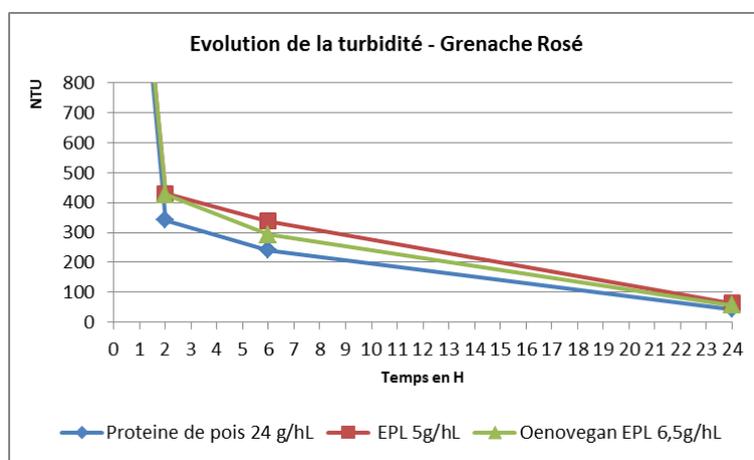
**OENOVEGAN® EPL** s'utilise aussi en collage des vins.

**OENOVEGAN® EPL** ne contient pas de substances protéiques animales ce qui permet son utilisation dans les vins destinés aux consommateurs végétariens.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Collage des particules solides des moûts et des vins – bonne compaction des bourbes
- Collage doux respectueux de la qualité intrinsèque du moût ou du vin
- Diminution des composés phénoliques oxydés et oxydables des moûts et des vins dont certains tanins responsables de l'amertume
- Valorisation des profils organoleptiques.

*Exemple de cinétique de clarification sur moût*



Exemple de mesure EasyOx- Phenox (capteurs Nomascan – WQS)

NOMA Sense: PolyScan P200

<b>Grenache Rosé</b>	EasyOx	PhenOx
Protéine de pois 24 g/hL	30	474
EPL 5 g/hL	23	543
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	<b>27</b>	<b>493</b>

<b>Mélange moûts blancs</b>	EasyOx	PhenOx
Protéine de pois 24 g/hL	19	331
EPL 5 g/hL	25	382
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	<b>23</b>	<b>399</b>

## DOSE D'EMPLOI

### Doses conseillées :

Débouillage statique et flottation : 5 à 10 g/hL

Collages des vins : 5 à 30 g/hL en fonction des niveaux de turbidité et d'oxydation rencontrés.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 g/hL

## MODE D'EMPLOI

Disperser **OENOVEGAN® EPL** dans 10 fois son poids d'eau.

Mélanger la suspension pour obtenir une solution homogène.

Appliquer **OENOVEGAN® EPL** sur moût après enzymage.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Il est conseillé de maintenir la suspension homogène tout au long de l'incorporation dans le volume à traiter.

Une fois préparée, la préparation d'**OENOVEGAN® EPL** doit être utilisée le jour même.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

1 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 dans les 48 heures.

*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 CONTROLE. 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.*

083/2020 – 2/2