OENOVEGAN® EPL

Formulação específica para a colagem de mostos e vinhos

CARACTERÍSTICAS

Com base na experiência adquirida em colaboração com diferentes universidades europeias (Universidade de Dijon na França e Universidade de Geisenheim na Alemanha) desde o final dos anos 2000 **sobre os extratos de proteínas da levedura, o departamento de desenvolvimento e aplicação da Oenofrance® desenvolveu uma nova solução para a colagem de mostos e vinhos.**

OENOVEGAN® EPL é uma associação sinérgica entre uma proteína vegetais e extratos de proteína de levedura que permite a otimização da colagem.

OENOVEGAN® EPL permite uma boa clarificação tanto na flotação como na colagem estática, MAS reduz também os polifenóis oxidados (amargos) e facilmente oxidáveis, preservando simultaneamente as características varietais do mosto.

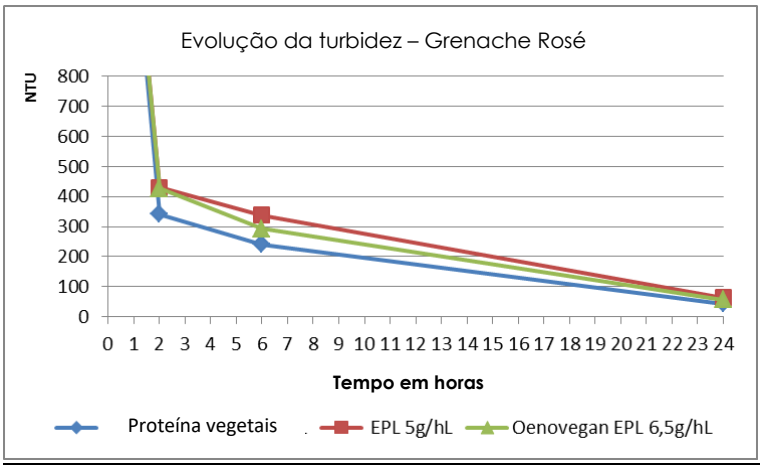
OENOVEGAN® EPL também é utilizado para a colagem dos vinhos.

OENOVEGAN® EPL não contém substâncias proteicas animais, o que permite que seja utilizado nos vinhos destinados a consumidores veganos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Colagem de partículas sólidas em mostos e vinhos - boa compactação das borras
- Colagem suave que respeita a qualidade intrínseca do mosto ou do vinho
- Redução de compostos fenólicos oxidados e oxidáveis nos mostos e vinhos, incluindo certos taninos responsáveis pelo amargor
- Valorização dos perfis organoléticos.

Exemplo da cinética de colagem de mostos



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

Exemplo de medição EasyOx- Phenox (Nomascan - sensores WQS)

NOMASense PolyScan P200

Grenache Rosé	EasyOx	PhenOx
Proteína vegetais 24 g/hL	30	474
EPL 5 g/hL	23	543
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	**27**	**493**

Mistura de mostos brancos	EasyOx	PhenOx
Proteína vegetais 24 g/hL	19	331
EPL 5 g/hL	25	382
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	**23**	**399**

DOSAGEM

Doses recomendadas:
Defecação estática e flotação: 5 a 10 g/hL
Colagem dos vinhos: 5 a 30 g/hL, dependendo dos níveis de turbidez e oxidação presentes.
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 60 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar **OENOVEGAN® EPL** em 10 vezes o seu peso em água.
Misturar a suspensão de forma a obter uma solução homogénea.
Aplicar **OENOVEGAN® EPL** no mosto após a enzimagem.
Incorporar no volume a tratar. Homogeneizar bem.

Precauções de utilização:
É aconselhável manter a suspensão homogénea ao longo da incorporação no volume a tratar.
Uma vez preparada, a preparação **OENOVEGAN® EPL** deve ser utilizada no mesmo dia.

Para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar no prazo de 48 horas.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado 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**