

## OENOVEGAN® EXTRA

**Formulación específica para eliminar las moléculas responsables de enmascarar el afrutado. Desarrollada especialmente para eliminar el sabor a humo de mostos o vinos.**

### CARACTERÍSTICAS

Tras las olas de incendios que han afectado a **California** en los últimos años, OENOFRANCE®, a través de su filial americana, ha abordado el problema organoléptico observado en los vinos, debido a una exposición importante al humo de dichos incendios.

Tras un trabajo con vinos californianos realizado en los EE. UU., el departamento de investigación y aplicaciones de OENOFRANCE® ha extendido su banco de pruebas a los vinos europeos, lo que ha permitido desarrollar **OENOVEGAN® EXTRA**.

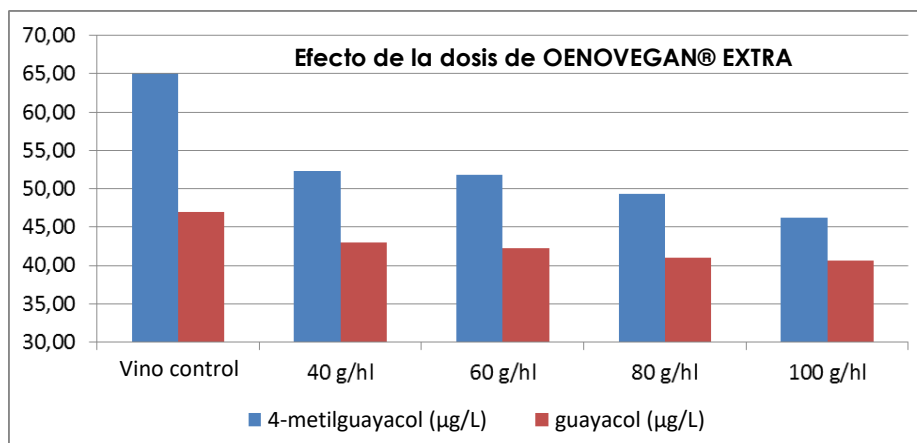
Este producto ha demostrado, más allá del tratamiento del sabor a humo, ser también una solución efectiva para el tratamiento de aquellos vinos que han sufrido una desviación organoléptica resultando en una disminución de las notas frutales, al igual que ocurre con los mostos o vinos en fermentación contaminados por el humo de un incendio.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **OENOVEGAN® EXTRA** permite eliminar el enmascaramiento provocado por moléculas fenólicas, como las responsables del sabor a humo (4-metilguayacol...), o por desviaciones microbiológicas (4-etilguayacol, 4-etilfenol...).
- **OENOVEGAN® EXTRA** permite recuperar el afrutado y la frescura del vino.
- **OENOVEGAN® EXTRA** puede utilizarse en el mosto o el vino en fermentación, para su clarificación y afinado.
- Gracias a su composición, **OENOVEGAN® EXTRA** es una cola de origen no animal que puede ser usada en los productos VEGANOS.

### APLICACIONES

- **OENOVEGAN® EXTRA** puede utilizarse en el **afinado** de cualquier tipo de mosto o vino en fermentación para **eliminar** las moléculas responsables del enmascaramiento aromático.



*Ensayo de laboratorio: tratamiento de un vino tinto al que previamente se ha añadido 4-metilguayacol y guayacol (moléculas responsables del sabor a humo).*

- En el tratamiento del sabor a humo de un mosto o vino en fermentación se recomienda realizar un tratamiento previo con  $\beta$ -glicosidasas (**LYSIS® ESSENTIA**). Hay que tener en cuenta que una parte de las moléculas responsables del sabor a humo puede encontrarse glicosilada (unida a azúcares), lo que requiere una hidrólisis previa de la unión del azúcar con la molécula olfativa para conseguir su eliminación con **Oenovegan® EXTRA**.

## DOSIS

Si se detecta un defecto organoléptico, verifique primero la microbiología (presencia de *brettanomyces*, *pediococcus*...) y aisle el lote. Si observa una contaminación microbiológica, le recomendamos que trate su vino con **OENOVEGAN® MICRO** (consulte la ficha técnica, disponible en la página web [www.oenofrance.com/es](http://www.oenofrance.com/es)).

**Vinos en fermentación:** 40 g/hl a 100 g/hl, en función del nivel de alteración.

Atención: los vinos en barrica, especialmente en el caso de sabor a humo, en los que la calidad organoléptica del recipiente puede verse alterada, debe trasegarse el vino a un depósito, donde se realizará el tratamiento, antes de volver a ponerlo en barricas no contaminadas.

Se recomienda llevar a cabo un test de afinado para determinar la dosis óptima de tratamiento. Póngase en contacto con su asesor enológico.

**Mostos procedentes de uvas afectadas por el humo:** aplicar una dosis preventiva de 40 g/hL.

Podría ser necesario un tratamiento suplementario tras la degustación del vino en fermentación. Dosis recomendada para el test de afinado: 20 g/hL a 60 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 100 g/hl.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar el producto en 10 veces su peso de agua (no utilizar mosto). Homogeneizar. Añadir al depósito que contiene el vino en el transcurso de un remontado (se recomienda utilizar un racor para clarificantes).

Trasegar el vino una vez transcurridas de 48 a 72 horas después del tratamiento.

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

5 kg

## CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto el envase, utilizar en un plazo de 48 horas.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.*