

OENOVEGAN® EXTRA

**Formulation spécifique pour l'élimination des masques du fruité.
Spécialement développé pour éliminer les goûts de fumé des moûts ou vins.**

CARACTERISTIQUES

Suite à la vague d'incendies qui touche la **Californie** depuis quelques années, OENOFRANCE® grâce à sa filiale américaine, s'est penché sur le problème organoleptique observé sur les vins générés par une exposition forte aux fumées d'incendies.

Après un travail sur les vins californiens, mené depuis les USA, le service recherche et applications d'OENOFRANCE® a élargi son banc d'essais à des vins européens, permettant le développement d'**OENOVEGAN® EXTRA**.

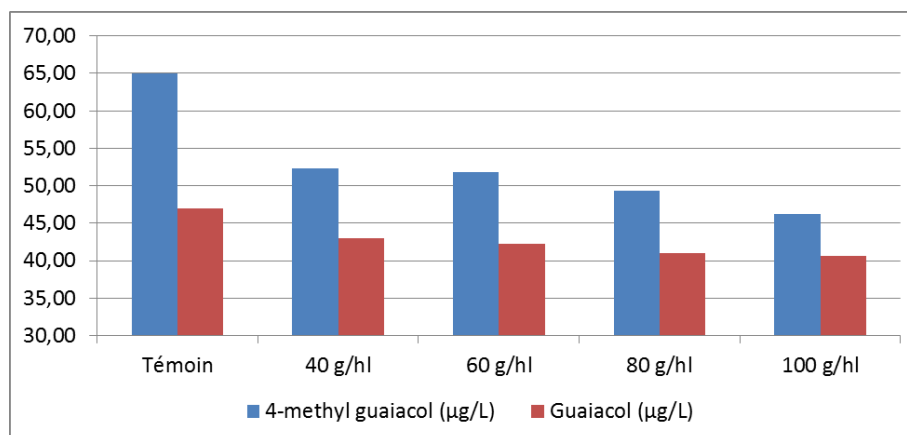
Ce produit s'est révélé, au-delà du traitement des goûts de fumée, être une solution efficace pour traiter les vins ayant subi une déviation organoleptique, ayant pour conséquence une diminution de notes fruitées, comme c'est le cas pour les moûts ou les vins en fermentation contaminés par les fumées d'incendies.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **OENOVEGAN® EXTRA** permet d'éliminer le masque généré par des molécules phénoliques comme celles des goûts de fumée (4- Methyl guaiacol...) ou des déviations microbiologiques (4-ethyl guaiacol, 4-éthyl-phénol, ...).
- **OENOVEGAN® EXTRA** permet de retrouver le fruité et la fraîcheur des vins.
- **OENOVEGAN® EXTRA** peut être utilisé sur moûts ou sur vins en fermentation pour la clarification et le collage.
- De par sa composition **OENOVEGAN® EXTRA** est une colle non animale pouvant être utilisée dans des productions VEGAN.

APPLICATIONS

- **OENOVEGAN® EXTRA** peut s'utiliser en **collage** sur tous types de moûts ou de vins en fermentation pour **éliminer** les molécules responsables des masques aromatiques.



Essai de traitement avec **OENOVEGAN® EXTRA** réalisé en laboratoire sur un vin rouge supplémenté en 4 méthyl guaiacol et Guaiacol (molécules responsables des goûts de fumée).

- Dans le cas du traitement des goûts de fumée, un traitement préalable avec des β -glycosidases (**LYSIS® ESSENTIA**) est conseillé sur les moûts ou les vins en fermentation. En effet, une partie des molécules responsables des goûts de fumée peuvent être glycosylés (liées à des sucres) et nécessite l'hydrolyse de la liaison sucre - molécule olfactive pour permettre son élimination par **OENOVEGAN® EXTRA**.

DOSE D'EMPLOI

Après détection organoleptique d'un défaut, vérifier la microbiologie (détection brettanomyces, pedicoccus...) et bien isoler le lot. Si une contamination microbiologique est observée, nous vous recommandons le traitement de votre vin avec **OENOVEGAN® MICRO** – vous référer à sa fiche technique, disponible sur le site www.oenofrance.fr

Pour les vins en cours de fermentation : 40 à 100 g/hl suivant le niveau d'altération.

Attention ! Pour les vins en barrique, notamment pour les goûts de fumée, qui peuvent affecter la qualité organoleptique de ce contenant, les vins doivent être mis en cuve, traités, avant d'être relogés dans des barriques non contaminées.

Un test de collage est recommandé de manière à déterminer la dose optimum de traitement. Veuillez prendre contact avec votre œnologue conseil.

Pour les moûts issus de raisins ayant été affectés par des fumées : appliquer 40g/hL en préventif, un traitement supplémentaire sur vin en fermentation sera peut être nécessaire après dégustation. Dose à recommander pour test de collage de 20 à 60 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 100 g/hl.

MODE D'EMPLOI

Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de moût). Homogénéiser. Puis ajouter à la cuve lors d'un remontage (l'utilisation d'un raccord de collage est conseillée). Procéder à un soutirage du vin 48 à 72 heures après le traitement.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

5 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 contrôle. 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.