OENOVEGAN® EXTRA

Formulação específica para a remoção de substâncias que mascaram o frutado.
Especialmente desenvolvido para eliminar o sabor a fumo nos mostos ou vinhos.

CARACTERÍSTICAS

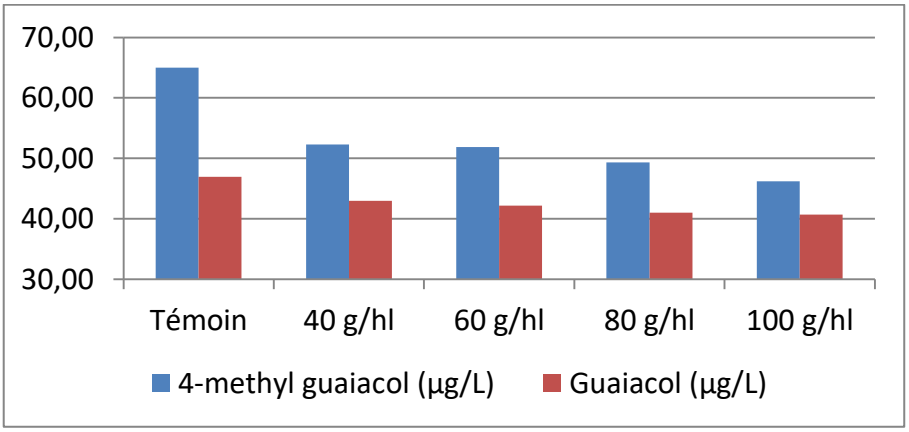
Na sequência da vaga de incêndios que afeta a **Califórnia** há já vários anos, a OENOFRANCE®, através da sua filial americana, tem-se debruçado sobre o problema organolético observado nos vinhos, gerado pela elevada exposição aos fumos dos incêndios.
Depois do trabalho com vinhos californianos realizado nos EUA, o serviço de investigação e aplicações da OENOFRANCE® alargou o seu banco de ensaios aos vinhos europeus, permitindo o desenvolvimento do **OENOVEGAN® EXTRA**.
Além de tratar o sabor a fumo, este produto demonstrou ser uma solução eficaz para tratar vinhos que tenham sofrido desvios organoléticos, resultando na redução das notas frutadas, como é o caso dos mostos ou vinhos em fermentação contaminados pelo fumo de incêndios.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **OENOVEGAN® EXTRA** permite eliminar a máscara gerada pelas moléculas fenólicas, tais como o sabor a fumo (4-Metil guaiacol...) ou os desvios microbiológicos (4-etil guaiacol, 4-etilfenol, ...).
- **OENOVEGAN® EXTRA** permite reencontrar o frutado e a frescura dos vinhos.
- **OENOVEGAN® EXTRA** pode ser utilizado em mostos ou vinhos em fermentação para clarificação e colagem.
- Devido à sua composição, **OENOVEGAN® EXTRA** é uma cola não animal que pode ser utilizada em produções VEGAN.

APLICAÇÕES

- **OENOVEGAN® EXTRA** pode ser utilizado na **colagem** de todos os tipos de mostos ou vinhos em fermentação para **eliminar** as moléculas que mascaram os aromas.



*Ensaio de tratamento com **OENOVEGAN® EXTRA** realizado em laboratório num vinho tinto suplementado com 4-Metil guaiacol e guaiacol (moléculas responsáveis pelo sabor a fumo).*

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**

- No caso de tratamento do sabor a fumo, recomenda-se um pré-tratamento com β-glycosidases (**LYSIS® ESSENTIA**) nos mostos ou vinhos em fermentação. Com efeito, algumas das moléculas responsáveis pelo sabor a fumo podem ser glicosiladas (ligadas a açúcares) e requerem a hidrólise da ligação açúcar- molécula olfatória para permitir a sua eliminação com **OENOVEGAN® EXTRA**.

DOSAGEM

Após deteção organolética de um defeito, verificar a microbiologia (deteção de brettanomyces, pediococcus...) e isolar o lote. Se for observada contaminação microbiológica, recomendamos que trate o seu vinho com **OENOVEGAN® MICRO** - consulte a ficha técnica, disponível no site www.oenofrance.fr

Para vinhos em fermentação: 40 a 100 g/hl, dependendo do nível de alteração.
Atenção: para vinhos em barris, especialmente havendo sabor a fumo, que pode afetar a qualidade organolética destes recipientes, os vinhos devem ser colocados em cubas e tratados antes de serem colocados em barris não contaminados.

Recomenda-se um teste de colagem para determinar a dose ideal de tratamento. Por favor consulte o seu enólogo.

Para mostos de uvas afetados pelo fumo: aplicar 40g/hL como medida preventiva. Pode ser necessário um tratamento adicional no vinho em fermentação após degustação. A dose recomendada para o teste de colagem é de 20 a 60 g/hL.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 100 g/hl.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar o produto em 10 vezes o seu peso em água (não utilizar mosto). Homogeneizar. Em seguida, adicionar à cuba aquando de uma remontagem (recomenda-se a utilização de um acoplador para colagem). Proceder à trasfega do vinho 48 a 72 horas após o tratamento.

Precaução de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilização em conformidade com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

5 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**