OENOFRANCE

PRODUCTOS PARA LA CLARIFICACIÓN

OENOVEGAN® FINESSE

Producto formulado específicamente para disminuir las desviaciones organolépticas causadas por el desarrollo de microorganismos de alteración.

CARACTERÍSTICAS

OENOVEGAN® FINESSE es el resultado de la asociación entre un copolímero natural vegetal (constituyente de las paredes celulares de *Aspergillus niger*) y proteínas de leguminosas.
Es un producto para la clarificación, sin derivados de origen animal. Puede utilizarse en la elaboración de vinos Veganos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **OENOVEGAN® FINESSE** reacciona con las moléculas responsables del mal olor (notas animales, farmacéuticas, a agua estancada, etc.) que aparecen con el desarrollo de determinados microorganismos (*Brettanomyces bruxellensis*…).
- **OENOVEGAN® FINESSE** puede utilizarse como agente para ayudar a la clarificación y el afinado del vino, como alternativa a las colas de origen animal.

APLICACIONES

- **OENOVEGAN® FINESSE** puede usarse en cualquier tipo de vino, para la **clarificación** o para la **eliminación** de las moléculas responsables de malos sabores.
- **OENOVEGAN® FINESSE** permite un resultado rápido, en 48 horas. Transcurrido este tiempo debe realizarse un trasiego para evitar la cesión de estas moléculas no deseadas al vino.
- La acción de **OENOVEGAN® FINESSE** es complementaria a la de **OENOVEGAN® MICRO.** La asociación de estos 2 productos asegura una ausencia total de microorganismos y de moléculas no deseadas en el vino.

DOSIS

Dosis recomendada:
5 a 40 g/hL, en función del grado de alteración.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 64 g/hL.
Se recomienda llevar a cabo ensayos previos para determinar la dosis óptima.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso de agua (no utilizar vino). Homogeneizar. Añadir al depósito a tratar en el transcurso de un remontado (se recomienda el uso de un racor para clarificantes).
Trasegar el vino una vez transcurridas de 48 a 72 horas tras el tratamiento.
Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

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**

PRESENTACIÓN

1 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 las 48 horas siguientes.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un 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.

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**