

OENOVEGAN® F

**Adyuvante de clarificación de origen vegetal, no alergénico,
formulado específicamente para la flotación de mostos blancos y rosados.**

CARACTERÍSTICAS

La separación de las fases sólidas y líquidas en la fase prefermentativa es uno de los principales desafíos en enología.

El uso de productos alergénicos supone cada vez más presión para el elaborador de vinos. Desde hace varios años, OENOFRANCE ha dedicado tiempo a la investigación para poder ofrecer una solución alternativa de origen vegetal y no alergénica.

OENOVEGAN® F ha sido desarrollado para la clarificación de mostos blancos y rosados.

OENOVEGAN® F no contiene sustancias proteicas de origen animal, por lo que puede utilizarse en los vinos pensados para los consumidores veganos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

OENOVEGAN® F permite obtener una flotación de calidad, preservando las características varietales del mosto.

Las proteínas vegetales de **OENOVEGAN® F** se obtienen a partir de proteínas de leguminosas y de derivados de quitina de *Aspergillus Niger*.

APLICACIONES

Es necesario eliminar las pectinas del mosto, unas dos horas aproximadamente antes de proceder a la flotación.

Las preparaciones enzimáticas pectolíticas recomendadas para esta etapa son:

- **LYSIS UC** a una dosis de 0,5 a 2 g/hL
- **LYSIS IMPACT** a una dosis de 2 a 4 mL/hL

OENOVEGAN® F es un producto líquido y puede utilizarse directamente en el mosto a flotar.

DOSIS

Dosis recomendada:

De 2 a 15 cL/hL, en función de la calidad del mosto.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 60 cL/hL

MODO DE EMPLEO

Agitar el envase de **OENOVEGAN® F** antes de utilizar.
Remover y homogeneizar perfectamente, antes de pasar a la etapa de flotación.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bidón de 20 L

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.

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.