OENOVEGAN® F

Adjuvant de collage d'origine végétale et non allergène
spécifiquement formulé pour la flottation des moûts blancs et rosés.

CARACTERISTIQUES

La séparation des phases solides et liquides lors de la phase pré-fermentaire reste un enjeu prioritaire dans l'œnologie.
L'utilisation de produit allergène devient une contrainte forte pour les vinificateurs. Depuis plusieurs années, OENOFRANCE® a consacré du temps et de la recherche pour proposer une solution alternative d'origine végétale non-allergène.

OENOVEGAN® F a été développé pour la clarification des moûts blancs et rosés.
OENOVEGAN® F ne contient pas de substances protéiques animales ce qui permet son utilisation dans les vins destinés aux consommateurs végans.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

OENOVEGAN® F permet d'obtenir une flottation de qualité tout en préservant les caractéristiques variétales du moût.
Les protéines végétales constitutives d'**OENOVEGAN® F** sont obtenues à partir de protéines de légumineuses et de dérivés de chitine d'*Aspergillus Niger*.

APPLICATIONS

Il est nécessaire de dépectiniser le moût environ deux heures avant la flottation.

Les préparations enzymatiques pectolytiques conseillées pour cette étape sont :

- **LYSIS® UC** à la dose de 0,5 g/hL à 2 g/hL
- **LYSIS® IMPACT** à la dose de 2 mL/hL à 4 mL/hL.

OENOVEGAN® F est un produit liquide, il peut s'utiliser en ajout direct au moût à flotter.

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :
De 5 à 15 cL/hL suivant la qualité du moût.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 cL/hL.

MODE D'EMPLOI

Agiter le bidon d'**OENOVEGAN® F** avant utilisation.
Brasser afin d'homogénéiser parfaitement avant de passer à l'étape « flottation ».

Ce produit peut être ajouté directement au moût ou au vin sans nécessiter de réhydratation préalable : il est DROP&GO !

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**

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

20L

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 CONTROL. 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.

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**