PRODUTOS DA COLAGEM

OENOVEGAN® F

Adjuvante de colagem de origem vegetal e não alérgeno especificamente formulado para a flotação de mostos brancos e rosés.

CARACTERÍSTICAS

A separação de fases sólidas e líquidas na fase de pré-fermentação continua a ser um desafio prioritário para a enologia.
O uso de produto alérgeno constituiu um grande obstáculo para os produtores de vinho. Durante vários anos, OENOFRANCE® tem dedicado tempo e pesquisa para propor uma solução alternativa de origem vegetal não alérgeno.
OENOVEGAN® F foi desenvolvido para a clarificação de mostos brancos e rosés.
OENOVEGAN® F não contém substâncias proteicas de origem animal o que permite a sua utilização em vinhos destinados aos consumidores veganos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

OENOVEGAN® F permite obter uma flotação de qualidade, preservando ao mesmo tempo as características varietais do mosto.
As proteínas vegetais constitutivas do **OENOVEGAN® F** são obtidas a partir de proteínas de leguminosas e de derivados de quitina *Aspergillus Niger*.

APLICAÇÕES

Agite a lata de **OENOVEGAN® F** antes do uso.
É necessário a despectinização do mosto cerca de duas horas antes da flotação.
As preparações enzimáticas pectolíticas recomendadas para esta etapa são:

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

OENOVEGAN® F é um produto líquido, ele pode ser aplicado direto no mosto a flotação.

DOSAGEM

Doses recomendadas: De 5 a 15 cl/hL conforme a qualidade do mosto.
Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: 60 cl/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Misture até homogeneizar perfeitamente antes de passar para a etapa «flotação».

DROP & GO **Este produto pode ser adicionado directamente sem reidratação prévia: é DROP&GO!**

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

20L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar dentro de 48 horas.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado 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**