

# OENOVEGAN® MICRO FA

Producto para el biocontrol de los microorganismos del mosto  
a base de quitosano de *Aspergillus niger*

## CARACTERÍSTICAS

**OENOVEGAN® MICRO FA** es un producto para el biocontrol, 100% natural, desarrollado para retardar el crecimiento y reducir la población de los microorganismos de alteración presentes de forma natural en las uvas. Es una alternativa eficaz al SO<sub>2</sub> gracias a sus propiedades antifúngicas.

**OENOVEGAN® MICRO FA** permite controlar la diversidad microbiológica del mosto gracias a la sinergia entre dos principios activos: el quitosano activado y las cortezas de levaduras.

- El quitosano es un polímero de la familia de los glicoaminoglicanos. Es un derivado de la quitina contenida en la pared celular de microorganismos como *Aspergillus niger*. Su forma "activada" presenta un alto grado de desacetilación y le confiere una mayor reactividad: en medio ácido (pH < 5.5) posee carga positiva y las reacciones electrostáticas entre los numerosos grupos amino de su superficie y los compuestos cargados negativamente de las paredes de los microorganismos de alteración causan el mal funcionamiento de su membrana, provocando su muerte.
- Las cortezas de levadura tienen propiedades detoxificantes y eliminan determinadas moléculas no deseadas (ácidos grasos insaturados, pesticidas...) presentes en el mosto.

**OENOVEGAN® MICRO FA** es un producto fácil de utilizar gracias a su fórmula granulada que permite una rápida rehidratación y la obtención de un producto homogéneo, lo que garantiza una acción eficaz sobre las uvas o el mosto tratado.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**OENOVEGAN® MICRO FA** se utiliza sobre las uvas o en el mosto, durante el encubado, antes de la fermentación alcohólica:

- Reduce la diversidad microbiana y permite controlar el desarrollo de microorganismos no deseados (*Brettanomyces*, otras levaduras nativas, bacterias).
- Alternativa al uso de SO<sub>2</sub>.
- Seguridad para la fermentación alcohólica.
- Detoxifica el mosto y permite obtener un perfil aromático más claro.

## APLICACIONES

### Sobre las uvas y/o el mosto antes de la fermentación alcohólica

Puede completarse con un tratamiento del vino con **OENOVEGAN® MICRO** (en función de la presión microbiológica en la bodega).

## DOSIS

---

### Dosis recomendada:

De 15 a 20 g/hL, en función del riesgo microbiológico.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 25 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

---

### Uso sobre las uvas:

1. Dispersar el producto en **15 veces su peso de agua (no utilizar mosto)** y homogeneizar.
2. Poner la solución en un pulverizador y abrir la boquilla al máximo.
3. Pulverizar sobre las uvas.

### Recomendaciones:

- La solución puede prepararse con unas horas de antelación, pero hay que asegurar su resuspensión en el momento de utilizar.
- Puede aplicarse sobre las uvas en varias veces (por ejemplo, si el depósito se llena en 3 veces).

### Uso en el mosto en depósito:

1. Dispersar el producto en **10 veces su peso de agua (no utilizar mosto)** y homogeneizar.
2. Añadir al depósito en el transcurso de un remontado (se recomienda utilizar un racor para clarificantes).
3. Homogeneizar cuidadosamente el depósito tras la adición del producto.

### Recomendación:

- En mostos blancos o rosados, añadir el producto a la salida de la prensa en el depósito de escurrido.

### Precauciones de uso:

No utilizar sobre las uvas si su temperatura es superior a 40 °C.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Paquete de 1 kg y 10 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.

*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.*