OENOVEGAN® MICRO FA

Produit de biocontrôle des micro-organismes du moût à base de chitosan d'*Aspergillus niger*

CARACTERISTIQUES

OENOVEGAN® MICRO FA est un produit de biocontrôle 100% naturel développé pour ralentir la croissance et réduire la population des microorganismes d'altération naturellement présents sur le raisin. Il constitue une alternative efficace au SO_2 grâce à ses propriétés antifongiques.

OENOVEGAN® MICRO FA permet le contrôle de la diversité microbiologique des moûts grâce à la synergie entre deux matières actives : le chitosan activé et les écorces de levures.

- Le chitosan est un polymère de la famille des glycoaminoglycanes, dérivé de la chitine contenue dans la paroi cellulaire de microorganismes comme *Aspergillus niger*. Sa forme « activée » présente un haut degré de désacétylation et lui confère une réactivité accrue : chargée positivement en milieu acide (ph < 5,5), sa molécule réagit par l'intermédiaire de réactions électrostatiques entre les nombreuses fonctions amines à sa surface et les composés chargés négativement se trouvant dans les parois des microorganismes d'altération, causant le dysfonctionnement de leur membrane et par conséquent leur mort.
- Les écorces de levures ont des propriétés détoxifiantes et éliminent certaines molécules indésirables (acides gras insaturés, pesticides…) contenues dans les moûts.

OENOVEGAN® MICRO FA est une solution facile à mettre en œuvre grâce à sa formule granulée qui permet une réhydratation rapide et l'obtention d'un produit homogène, garantissant une action efficace sur la totalité de la vendange ou du moût traité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

OENOVEGAN® MICRO FA s'utilise sur vendange ou sur moût, à l'encuvage et avant fermentation alcoolique :

- Réduit la diversité microbienne et permet de contrôler le développement des micro-organismes indésirables (*Brettanomyces*, autres levures indigènes, bactéries)
- Alternative à l'utilisation de SO_2
- Sécurise la fermentation alcoolique
- Détoxifie le moût et permet l'obtention d'un profil aromatique plus net

APPLICATIONS

Sur raisins et /ou sur moût avant fermentation alcoolique
Peut-être complété par un traitement sur vins avec **OENOVEGAN® MICRO** (en fonction de la pression microbiologique au chai).

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**

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :
De 15 à 20 g/hL en fonction du risque microbiologique.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 25g/hL.

MODE D'EMPLOI

Utilisation sur vendange :

1. Disperser le produit dans **15 fois son poids d'eau** (**ne pas utiliser de moût**) et homogénéiser,
2. Remplir un pulvérisateur et ouvrir la buse au maximum,
3. Pulvériser sur la vendange.

Conseils :

- La solution peut être préparée quelques heures à l'avance mais doit être remise en suspension au moment de l'utilisation.
- Peut être appliqué sur la vendange en plusieurs fois (benne remplie en 3 fois par exemple).

Utilisation sur moût en cuve :

1. Disperser le produit dans **10 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de moût)** et homogénéiser,
2. Ajouter à la cuve lors d'un remontage (utilisation d'un raccord de collage conseillée),
3. Bien homogénéiser la cuve après ajout du produit.

Conseils :

- Sur moûts blancs ou rosés, ajouter en sortie de pressoir sur cuve d'égouttage.

Précaution d'utilisation :
Ne pas utiliser sur vendanges dépassant une température de 40°C.
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg et 10 kg.

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 CONTROLE. 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**