

OENOVEGAN® MICRO

Produit d'origine végétale spécifiquement formulé pour contrôler le développement de *Brettanomyces bruxellensis* et d'autres micro-organismes d'altération.

CARACTERISTIQUES

La présence de *Brettanomyces* et leur développement reste un sujet de préoccupation dans de nombreux sites de production. L'augmentation des pH, la diminution des doses de SO₂ favorisent leur multiplication.

OENOVEGAN® MICRO permet de contrôler le développement et de diminuer la population de *Brettanomyces* grâce à sa formulation spécifique à base de chitosan. Le chitosan est un dérivé de la chitine contenu dans la paroi cellulaire d'*Aspergillus niger*, il permet de contrôler le développement de la plupart des micro-organismes d'altération des vins.

Produit de collage sans dérivés d'origine animale, il peut tout à fait s'inscrire dans une démarche Végan.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

OENOVEGAN® MICRO s'utilise sur vin après FA ou après FML pour éliminer les micro-organismes indésirables ou empêcher leurs développements.

OENOVEGAN® MICRO suit un procédé de fabrication spécifique et sa présentation granulée assure **dispersion immédiate** et mise en œuvre facilitée.

Cela garantit une grande **rapidité d'action : élimination de *Brettanomyces* en 3 à 4 jours**

APPLICATIONS

OENOVEGAN® MICRO peut s'utiliser sur tous types de vins. De part son action sur les micro-organismes, il est impératif d'attendre la fin de la FA ou de la FML avant son utilisation.

Dans le cas d'une utilisation sur un vin de base avant prise de mousse, un délai de tirage de 3 semaines devra être observé pour s'assurer d'un bon développement des levures en 2nde fermentation.

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :

De 2 à 5 g/hL suivant les risques microbiologiques.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 18 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de vin).

Homogénéiser.

Puis ajouter à la cuve lors d'un remontage (l'utilisation d'un raccord de collage est conseillée).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 100 g

Sachet de 500 g

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.