OENOVEGAN® MICRO

Produto de origem vegetal especificamente formulado para controlar o desenvolvimento de *Brettanomyces bruxellensis* e de outros micro-organismos de alteração.

CARACTERÍSTICAS

A presença de Brettanomyces e o seu desenvolvimento, continuam a suscitar grande preocupação em muitos locais de produção. O aumento do pH, a diminuição das doses de SO_2, favorecem a sua multiplicação.

OENOVEGAN® MICRO permite controlar o desenvolvimento e diminuir a população de Brettanomyces graças à sua fórmula específica a base de quitosana. A quitosana é um derivado da quitina contida na parede celular de *Aspergillus niger*, ela permite controlar o desenvolvimento da maioria dos micro-organismos de alteração do vinho.
É um produto de colagem sem derivados de origem animal, ele pode corresponder perfeitamente a uma abordagem Vegana.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

OENOVEGAN® MICRO é usado no vinho após a FA ou após a FML para eliminar os micro-organismos indesejáveis ou para impedir o seu desenvolvimento.
OENOVEGAN® MICRO segue um processo de fabricação específico e sua apresentação granulada garante uma **dispersão imediata** e de fácil aplicação.
Isso garante uma grande **rapidez de ação**: **eliminação de Brettanomyces em 3 a 4 dias**

APLICAÇÕES

OENOVEGAN® MICRO pode ser usado em todos os tipos de vinhos. Devido à sua ação sobre os micro-organismos, é imperativo aguardar o fim da FA ou da FML antes da sua utilização.
No caso de uma utilização sobre um vinho de base, antes da formação de espuma, um período de Tiragem de 3 semanas deve ser respeitado para garantir um bom desenvolvimento das leveduras na 2ª fermentação.

DOSAGEM

Doses recomendadas:
De 2 a 5 g/hL de acordo com os riscos microbiológicos.
Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: 18 g/hL.

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**

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar o produto em 10 vezes o seu peso em água (não usar vinho).
Homogeneizar bem.
Em seguida, adicionar na cuba no decorrer de uma remontagem (é recomendado utilizar um tubo condutor de colagem).

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

EMBALAGEM

Saco de 100g e 500g

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada, com selo 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**