

OENOVEGAN® PURE

Proteínas vegetales para una clarificación óptima de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

OENOVEGAN® Pure es una proteína vegetal obtenida mediante un proceso de producción específico que optimiza las propiedades clarificantes.

OENOVEGAN® Pure permite obtener la clarificación del mosto, ya sea por un procedimiento estático o por flotación, preservando siempre las características varietales del mosto. **OENOVEGAN® Pure** se utiliza también para la clarificación del vino.

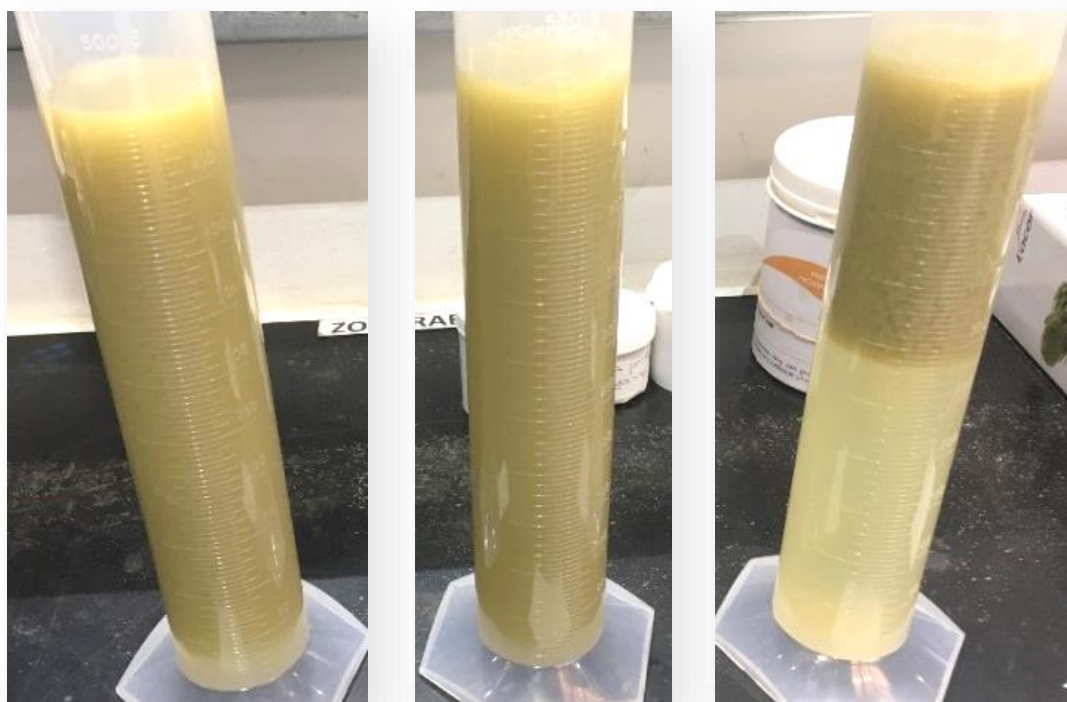
OENOVEGAN® Pure no contiene sustancias proteicas de origen animal, de manera que puede usarse en vinos para consumidores veganos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Clarificación de las partículas sólidas del mosto y el vino - Flocculación rápida.

Disminución de los compuestos oxidados y oxidables del mosto y el vino, precipitados en los fangos.

Revalorización del perfil organoléptico.

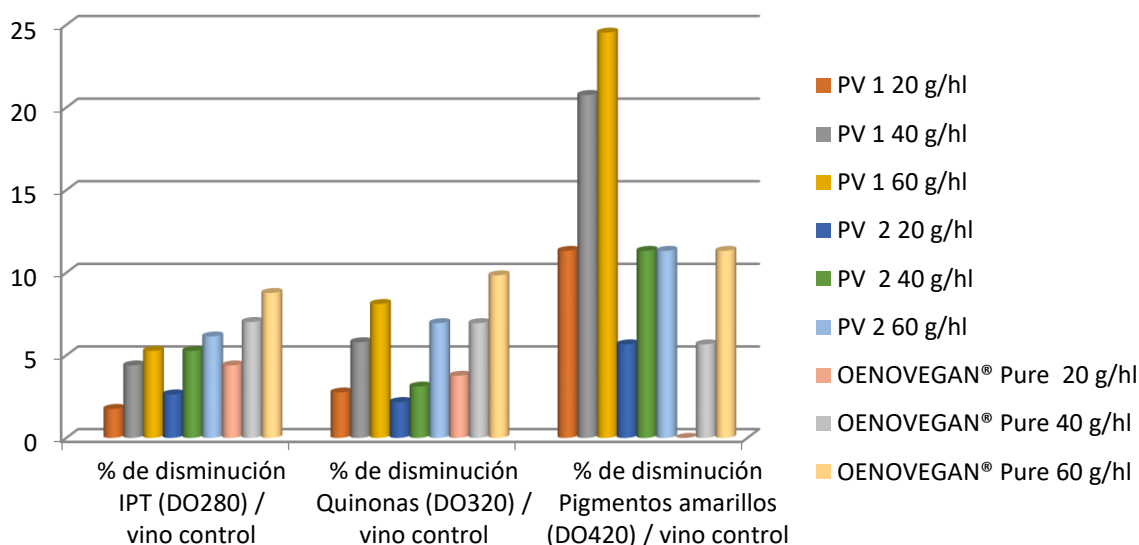


PV 3

PV 1

OENOVEGAN PURE

**Flotación de un mosto de Sauvignon parcialmente despectinizado:
estudio comparativo de proteínas vegetales**



Clarificación de un vino rosado oxidado: estudio comparativo de las proteínas vegetales

DOSIS

Dosis recomendada:

Desfangado estático y flotación: 10 a 20 g/hL

Clarificación del vino: 5 a 50 g/hL, en función de la turbidez y la oxidación del vino.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 50 g /hL

MODO DE EMPLEO

Dispersar **OENOVEGAN® Pure** en 10 veces su peso de agua. Mezclar la suspensión para obtener una solución homogénea. Añadir **OENOVEGAN® Pure** al mosto después del tratamiento con enzimas. Incorporar al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Se recomienda mantener la suspensión homogénea durante toda su incorporación al volumen a tratar. Una vez preparada, la suspensión de **OENOVEGAN® Pure** debe utilizarse el mismo día.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

Saco de 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 un plazo máximo de 48 horas.

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.

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

