

OENOVEGAN® PURE

Protéines végétales pour une clarification optimale des moûts et des vins.

CARACTERISTIQUES

OENOVEGAN® Pure est une protéine végétale obtenue par un process de production spécifique permettant une optimisation de ses propriétés de collage.

OENOVEGAN® Pure permet d'obtenir une clarification des moûts lors d'un process statique ou en flottation tout en préservant les caractéristiques variétales du moût.

OENOVEGAN® Pure s'utilise aussi en collage des vins.

OENOVEGAN® Pure ne contient pas de substances protéiques animales ce qui permet son utilisation dans les vins destinés aux consommateurs végétariens.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Collage des particules solides des moûts et des vins - Flocculation rapide

Diminution des composés oxydés et oxydables des moûts et des vins du moût précipités dans les bourbes.

Valorisation des profils organoleptiques.



PV 3

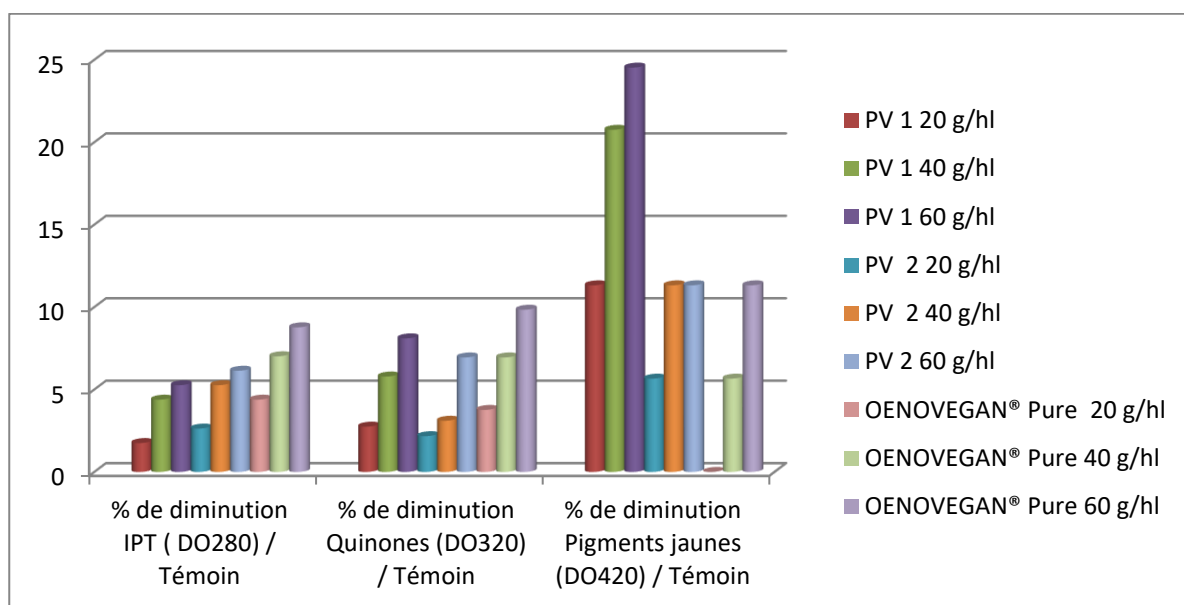


PV 1



OENOVEGAN PURE

Flottation d'un moût de Sauvignon partiellement dépectinisé : étude comparative de protéine végétale



Collage d'un vin Rosé oxydé : étude comparative de protéine végétale

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :

Débouillage statique et flottation : 10 – 20 g/hL

Collages des vins : 5 à 50 g/hL en fonction des niveaux de turbidité et d'oxydation rencontrés.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 50 g /hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **OENOVEGAN® Pure** dans 10 fois son poids d'eau. Mélanger la suspension pour obtenir une solution homogène. Appliquer **OENOVEGAN® Pure** sur moût après enzymage. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Il est conseillé de maintenir la suspension homogène tout au long de l'incorporation dans le volume à traiter.

Une fois préparée, la suspension d'**OENOVEGAN® Pure** doit être utilisée le jour même.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg

Sac de 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 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.

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