OENOVEGAN® PURE

Proteínas vegetais para uma clarificação perfeita dos mostos e dos vinhos.

CARACTERÍSTICAS

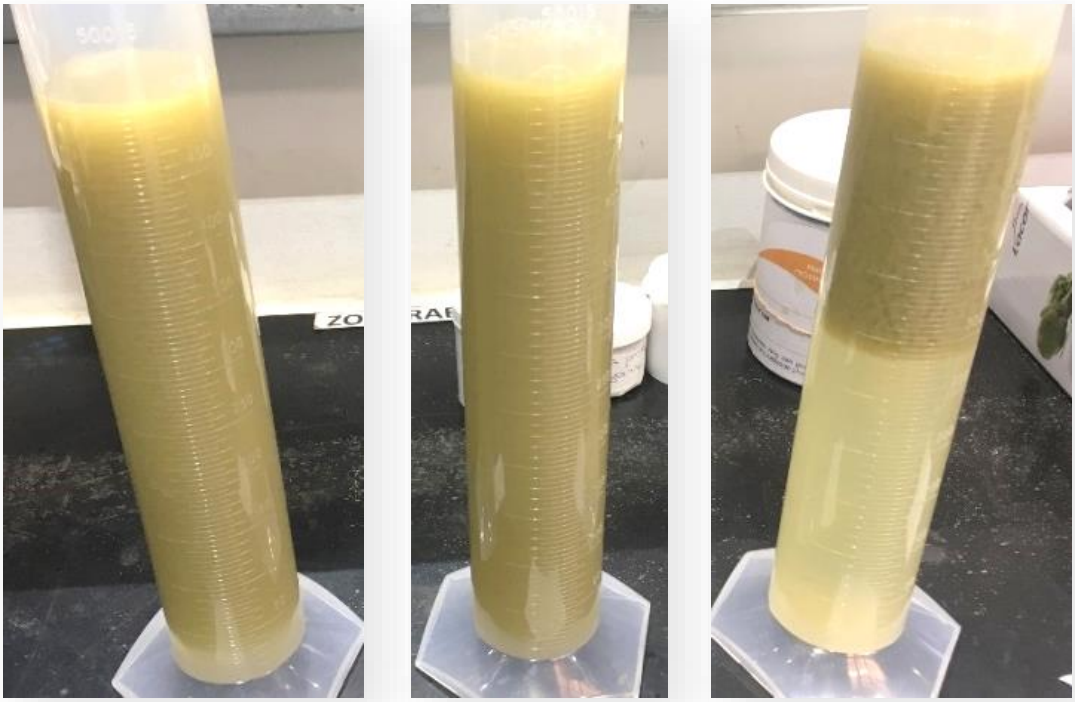
OENOVEGAN® Pure é uma proteína vegetais obtida por um processo de produção específica que permite uma otimização das propriedades de colagem.

OENOVEGAN® Pure permite obter uma clarificação dos mostos em um processo estático ou em flotação, conservando sempre as características varietais do mosto.
OENOVEGAN® Pure é também utilizado na colagem dos vinhos.

OENOVEGAN® Pure não contém substâncias proteicas animais, o que permite a sua utilização em vinhos destinados a consumidores vegan.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

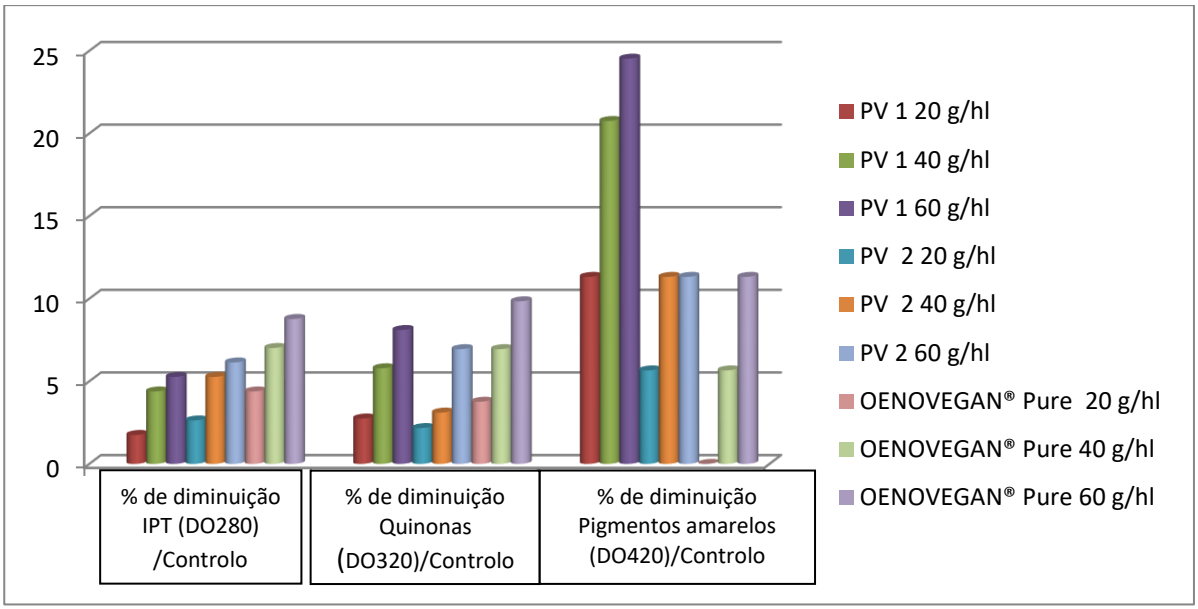
Colagem de partículas sólidas de mostos e de vinhos - Floculação rápida
Diminuição dos compostos oxidados e oxidáveis dos mostos e dos vinhos de mosto precipitados nas borras.
Valorização dos perfis organolépticos.



PV 3 **PV 1** **OENOVEGAN PURE**

Flotação do mosto de Sauvignon parcialmente despectinizado: estudo comparativo de proteína vegetais

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



Colagem de um vinho Rosé: estudo comparativo de proteína vegetais

Source	Translation
% de diminution IPT (DO280)/Témoin	% de diminuição IPT (DO280)/Controlo
% de diminution Quinones (DO320)/Témoin	% de diminuição Quinonas (DO320)/Controlo
% de diminution Pigments jaunes (DO420)/Témoin	% de diminuição Pigmentos amarelos (DO420)/Controlo

DOSE

Doses recomendadas:
Defecação estática e flotação: 10 – 20 g/hL
Colagem dos vinhos: 5 a 50 g/hL em função do grau de turvação e de oxidação encontrados.
Dose máxima legal de acordo com os regulamentos europeus em vigor: 50 g /hL

MODO DE EMPREGO

Dispersar **OENOVEGAN® Pure** em 10 vezes o respetivo peso em água. Misturar a suspensão para obter uma solução homogénea. Aplicar **OENOVEGAN® Pure** no mosto após a enzimagem. Incorporar no volume a tratar. Homogeneizar bem.

Precauções durante a utilização:
Recomenda-se manter a suspensão homogénea ao longo de toda a incorporação no volume que se vai tratar.
Depois de preparada, a suspensão de **OENOVEGAN® Pure** deve ser utilizada no próprio dia.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar em conformidade com os regulamentos em vigor.

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**

ACONDICIONAMENTO

Saqueta de 1 kg
Saco de 10 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, protegida da luz em local seco e sem odores.
Embalagem aberta: utilizar no espaço de 48 horas.

As informações acima - correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos. São apresentadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso CONTROLO. Estas não isentam o utilizador de respeitar a legislação e as informações de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem autorização prévia.

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**