

## OENOVEGAN® Sweet Boosting Structure (SBS)

Associação de polissacarídeos de leveduras e vegetais para otimizar a integração de alternativos de madeira no envelhecimento estático ou dinâmico.

### CARACTERÍSTICAS

**OENOVEGAN® SBS** foi selecionado pela sua riqueza em polissacarídeos e elementos redutores. Esta associação favorece a gestão dos mecanismos de oxido-redução, permitindo uma integração mais rápida dos alternativos de madeira durante o envelhecimento.

Os seus componentes de levedura, ricos em elementos redutores, próximos das borras, favorecem o trabalho de micro-oxigenação, minimizando os riscos de oxidação.

**OENOVEGAN® SBS contribui para a estabilidade coloidal do vinho.**

**OENOVEGAN® SBS** é particularmente indicado para a produção de vinhos tintos amadurecidos com alternativos de madeira num sistema dinâmico, nos quais se deseje realçar o volume e a elasticidade e proteger a cor.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Protecção dos sabores e das cores e estabilidade coloidal
- Revestimento dos taninos da madeira
- Gestão dos equilíbrios de oxido-redução
- Impacto favorável no volume em boca, no frutado e na sucrosidade dos vinhos.

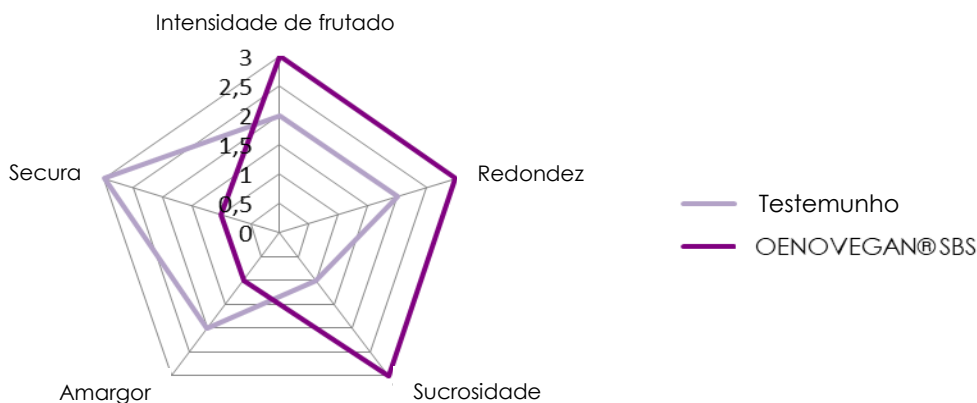


Gráfico: comparação de uma prova de vinho tinto Sangiovese 2015 (casta italiana) com ou sem adição de **OENOVEGAN® SBS**.

### APLICAÇÕES

Recomendado para a produção de vinhos tintos envelhecidos com alternativos de madeira e/ou micro-oxigenação.

343/2020 – 1/2

## DOSAGEM

---

Dose recomendada: 20 a 40 g/hL

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

---

Dispersar **OENOVEGAN® SBS** em 10 vezes o seu peso em vinho.

### Utilização com INFUSOR DINÂMICO

Adicionar ao volume a tratar diretamente com o injetor dentro do recipiente do infusor dinâmico.

### Utilização estática:

Incorporar no tanque a tratar e homogeneizar bem por remontagem num recipiente ao abrigo do ar.

### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilização em conformidade com a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

Sacos de 1 kg.

Sacos de 5 kg.

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.*