

OENOVEGAN® Sweet Boosting Structure (SBS)

Produto à base de polissacarídeos para uma melhor gestão da utilização dos alternativos de madeira

CARACTERÍSTICAS

OENOVEGAN® SBS é um produto sinérgico de derivados de leveduras e polissacáridos vegetais, desenvolvido pela sua capacidade de favorecer a integração de alternativos de madeira na vinificação ou envelhecimento. A sua riqueza em polissacarídeos e elementos redutores permite a rápida complexação dos taninos da madeira, minimizando ao mesmo tempo o risco de oxidação nas fases de micro-oxigenação durante o envelhecimento.

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 a nível organolético

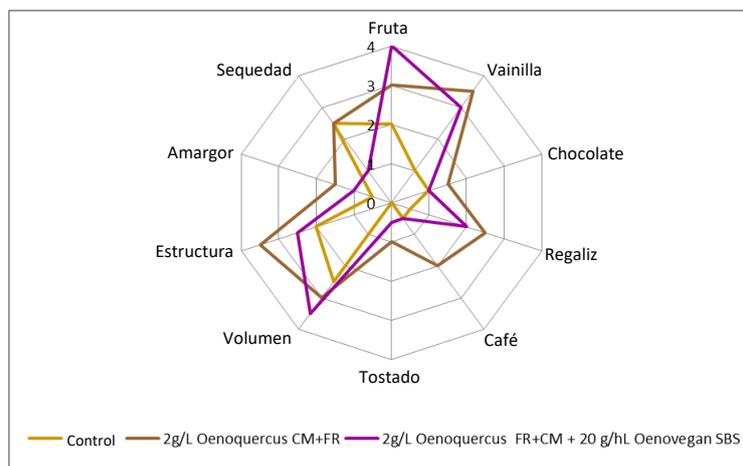


Gráfico: comparação de uma prova de vinho tinto Sangiovese 2015 (casta italiana) com ou sem adição de **OENOVEGAN® SBS**.

APLICAÇÕES

Recomendado para a produção de vinhos tintos e brancos com alternativos de madeira durante a vinificação e/ou o envelhecimento com micro-oxigenação.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 a 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

A utilização de Oeno2 (micro-oxigenador) é recomendada para uma utilização otimizada das propriedades do **OENOVEGAN® SBS**.

Protocolos de micro-oxigenação disponíveis a pedido.

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.