

OENOVEGAN® Sweet Boosting Structure (SBS)

Produit à base de polysaccharides pour une meilleure gestion de l'utilisation des alternatives bois

CARACTERISTIQUES

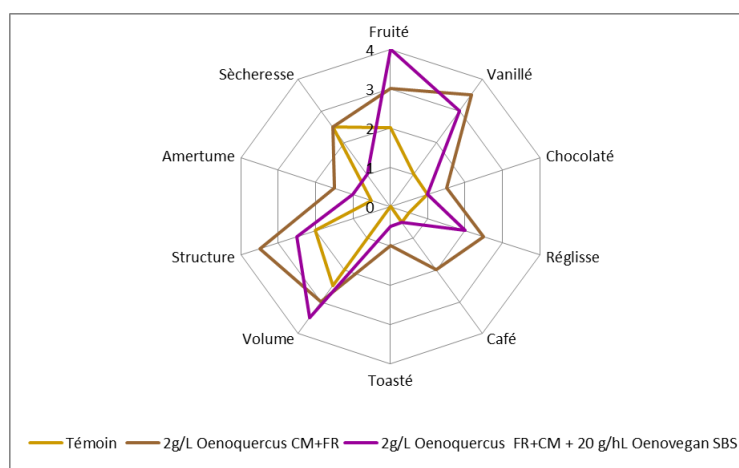
OENOVEGAN® SBS est un produit synergique de dérivés de levure et de polysaccharides végétaux, mis au point pour sa capacité à favoriser l'intégration des alternatives bois en vinification ou en élevage. Sa richesse en polysaccharides et en éléments réducteurs permet à la fois une complexation rapide des tanins des bois, tout en minimisant les risques d'oxydation lors des phases de micro-oxygénation en élevage.

OENOVEGAN® SBS participe à la stabilité colloïdale du vin.

OENOVEGAN® SBS est particulièrement indiqué pour l'élaboration de vins rouges élevés avec des alternatives bois dans un système dynamique et pour lequel on souhaite limiter l'impact astringent du bois rapidement et protéger la couleur.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Protection des arômes, de la couleur et stabilité colloïdale
- Enrobage des tanins du bois
- Gestion des équilibres d'oxydo-réductions
- Impact favorable sur le plan organoleptique



Graphique : comparaison d'une dégustation de vin rouge Sangiovese (Italie 2020) avec ou sans ajout de **OENOVEGAN® SBS et utilisation de chips**.

APPLICATIONS

Recommandé pour l'élaboration de vins rouges et blancs avec des alternatives bois lors de la vinification et/ ou l'élevage avec micro oxygénation.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **OENOVEGAN® SBS** dans 10 fois son poids de vin.

L'emploi d'Oeno2 (micro-oxygénateur) est recommandé pour une utilisation optimale des propriétés d'Oenovegan® SBS.

Protocoles de micro-oxygénation disponibles sur demande.

Utilisation avec L'INFUSEUR DYNAMIQUE

Incorporer au volume à traiter directement avec l'injecteur dans le bac de l'infuseur dynamique.

Utilisation en statique :

Incorporer à la cuve à traiter et bien homogénéiser par un remontage à l'abri de l'air.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg.

Sac de 5 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 rapidement.

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 contrôle. 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.