

OENOVEGAN® EPL

Formulación específica para la clarificación de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

Gracias a la **experiencia** adquirida en colaboración con varias universidades europeas (Universidad de Dijon en Francia y Universidad de Geisenheim en Alemania) desde finales de la década de los años 2000 **sobre los extractos proteicos de levadura, el servicio de desarrollo y aplicación de Oenofrance® ha puesto a punto una nueva solución para la clarificación de mostos y vinos.**

OENOVEGAN® EPL es una asociación sinérgica de una proteína vegetales y extractos proteicos de levaduras que permite optimizar la clarificación.

OENOVEGAN® EPL permite, a la vez, una buena clarificación tanto por flotación como por clarificación estática, **ASÍ COMO** también una disminución de los polifenoles oxidados (amargos) y fácilmente oxidables, preservando las características varietales del mosto.

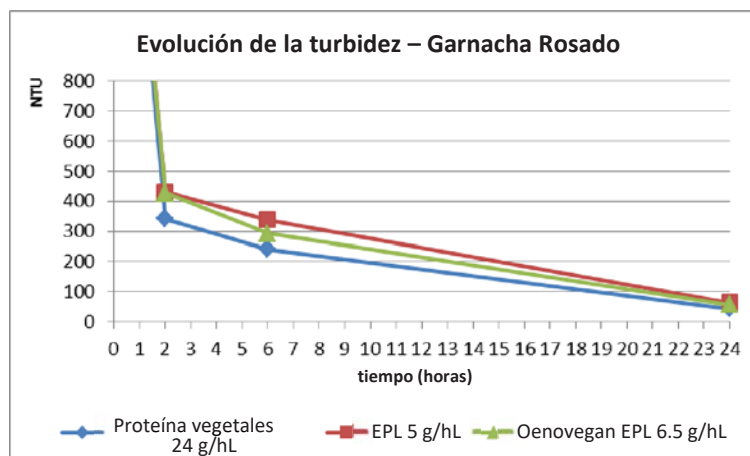
OENOVEGAN® EPL se utiliza también para la clarificación de vinos.

OENOVEGAN® EPL no contiene sustancias proteicas de origen animal, por lo que puede utilizarse en vinos destinados a consumidores veganos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificación de las partículas sólidas de mostos y vinos. Buena compactación de los fangos.
- Clarificación suave y respetuosa con la calidad intrínseca del mosto o el vino.
- Disminución de los compuestos fenólicos oxidados y oxidables en el mosto y el vino, incluidos algunos taninos responsables del amargor.
- Revalorización del perfil organoléptico.

Ejemplo de cinética de clarificación en un mosto



Ejemplo de medida EasyOx- Phenox (sensores Nomascan – WQS)

NOMA *Sense*; PolyScan P200

Garnacha Rosado	EasyOx	PhenOx
Proteína vegetales 24 g/hL	30	474
EPL 5 g/hL	23	543
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	27	493

Mezcla de mostos blancos	EasyOx	PhenOx
Proteína vegetales 24 g/hL	19	331
EPL 5 g/hL	25	382
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	23	399

DOSIS

Dosis recomendada:

Desfangado estático y flotación: 5 a 10 g/hL

Clarificación del vino: 5 a 30 g/hL, en función del grado de turbidez y oxidación encontrados.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 60 g/hL

MODO DE EMPLEO

Dispersar **OENOVEGAN® EPL** en 10 veces su peso de agua.
 Mezclar la suspensión para obtener una solución homogénea.
 Añadir la suspensión de **OENOVEGAN® EPL** al mosto después de las enzimas.
 Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Se recomienda mantener la suspensión homogénea a lo largo de su adición al volumen a tratar.

Una vez preparada, la preparación de **OENOVEGAN® EPL** debe utilizarse el mismo día.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar en un plazo de 48 horas.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.