# OENOVEGAN® MICRO

**Producto de origen vegetal formulado específicamente para controlar el desarrollo de *Brettanomyces bruxellensis* y otros microorganismos de alteración**

## CARACTERÍSTICAS

La presencia de *Brettanomyces* y su desarrollo es un tema que preocupa a la mayoría de elaboradores de vino. El aumento del pH y la disminución de las dosis de $SO_2$ favorecen su multiplicación.

**OENOVEGAN® MICRO** permite controlar el desarrollo de las *Brettanomyces* y disminuir su población, gracias a su formulación específica a base de quitosano. El quitosano es un derivado de la quitina, un componente de la pared celular de *Aspergillus niger*, que permite controlar el desarrollo de la mayoría de microorganismos de alteración del vino.
**Es un producto para la clarificación, sin derivados de origen animal. Puede utilizarse en la elaboración de vinos Veganos.**

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**OENOVEGAN® MICRO** se utiliza en el vino al finalizar la FA o después de la FML para eliminar los microorganismos no deseados, o impedir su desarrollo.
**OENOVEGAN® MICRO** es fruto de un procedimiento de fabricación específico. Su presentación granulada facilita su utilización y asegura una **dispersión inmediata**.
Todo ello garantiza una gran **rapidez de acción: eliminación de Brettanomyces en 3 a 4 días**.

## APLICACIONES

**OENOVEGAN® MICRO** puede utilizarse en cualquier tipo de vino. Gracias a su acción sobre los microorganismos, es indispensable esperar a que finalice la FA o la FML antes de utilizar el producto.
En caso de tener que utilizarlo en vinos base antes de la toma de espuma, habrá que esperar 3 semanas para proceder al tiraje para asegurar un buen desarrollo de las levaduras en la segunda fermentación.

## DOSIS

**Dosis recomendada**:
De 2 a 10 g/hL, en función del riesgo microbiológico.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 18 g/hL.



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**

## MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso de agua (no utilizar vino).
Homogeneizar.
Añadir al depósito a tratar en el transcurso de un remontado (se recomienda el uso de un racor para clarificantes).

**Precauciones de uso:**
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

Paquete de 500 g

## 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 las 48 horas siguientes.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un 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*



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**