

## 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 de guisante 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.**

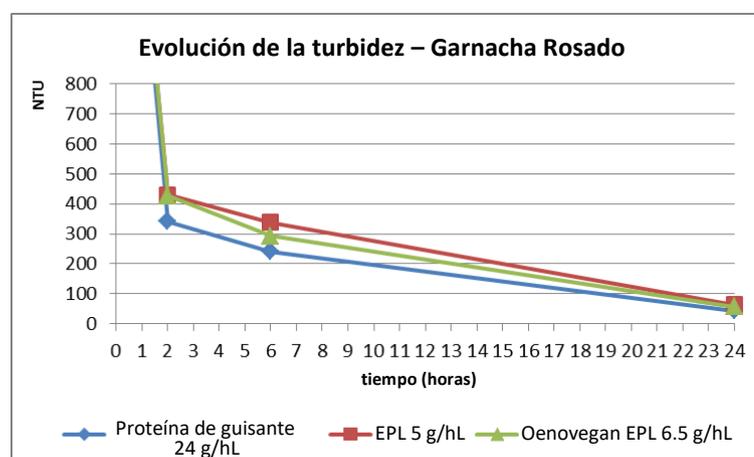
**OENOVEGAN® EPL** se utiliza también para la clarificación de vinos.

**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

<b>Garnacha Rosado</b>	EasyOx	PhenOx
Proteína de guisante 24 g/hL	30	474
EPL 5 g/hL	23	543
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	<b>27</b>	<b>493</b>

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

## 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.*

083/2020 – 2/2