

# OENOVEGAN® Sweet Boosting Structure (SBS)

Producto a base de polisacáridos, para una mejor gestión del uso de los productos alternativos de madera

## CARACTERÍSTICAS

**OENOVEGAN® SBS** es un producto sinérgico a base de derivados de levaduras y polisacáridos vegetales. Ha sido desarrollado por su capacidad para promover la integración de los productos alternativos de madera durante la vinificación o la crianza. Al ser rico en polisacáridos y elementos reductores, permite una rápida complejación de los taninos de la madera y al mismo tiempo minimizar los riesgos de oxidación durante las etapas de microoxigenación de la crianza.

**OENOVEGAN® SBS contribuye a la estabilidad coloidal del vino.**

**OENOVEGAN® SBS** está especialmente indicado en la elaboración de vinos tintos cuya crianza se realiza de manera dinámica con productos alternativos de madera, y en los que se desea limitar rápidamente el impacto astringente de la madera y proteger el color.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Protege los aromas, el color y la estabilidad coloidal.
- Suaviza los taninos de la madera.
- Gestión de los equilibrios redox del vino.
- Impacto favorable a nivel organoléptico.

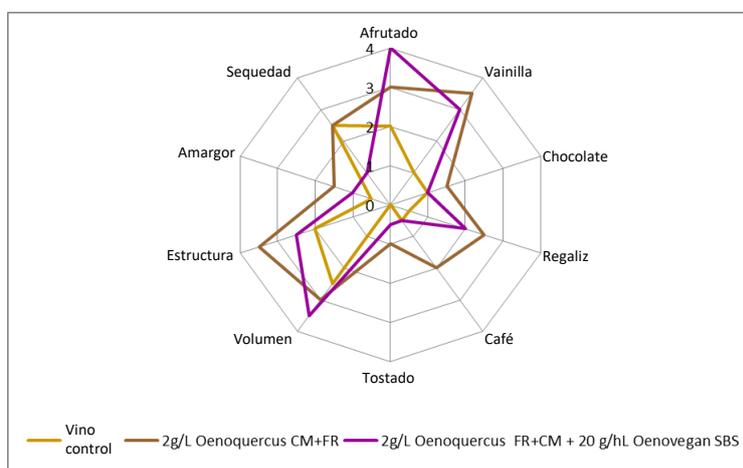


Gráfico: Comparación de una degustación de un vino tinto Sangiovese (Italia 2020), con y sin adición de **OENOVEGAN® SBS** y uso de **chips de madera**.

## APLICACIONES

Recomendado para la elaboración de vinos tintos y blancos en los que se utilizan productos alternativos de madera durante la vinificación y/o crianza con microoxigenación.

151/2022 – 1/2

## DOSIS

---

Dosis recomendada: 20 a 40 g/hL

## MODO DE EMPLEO

---

Disolver **OENOVEGAN® SBS** en 10 veces su peso de vino.

Se recomienda el uso del Oeno2 (microoxigenador) para aprovechar de manera óptima las propiedades de Oenovegan® SBS.

Hay protocolos de microoxigenación disponibles bajo pedido.

### Uso con el INFUSOR DINÁMICO

Añadir al total de volumen a tratar, directamente con el inyector en el depósito del infusor dinámico.

### Uso estático:

Añadir al depósito a tratar y homogeneizar cuidadosamente mediante un remontado sin aire.

### **Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Paquete de 1 kg

Saco de 5 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 rápidamente.

*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.*