

## OENOVEGAN® EXTRA

**Spezielles Präparat zur Beseitigung von Verbindungen, die die Fruchtigkeit überdecken  
Speziell entwickelt, um den Geschmack von Rauch aus Mosten oder Weinen zu entfernen**

### CHARAKTERISTIKA

Infolge der Waldbrände, von denen **Kalifornien** seit einigen Jahren heimgesucht wird, hat sich die amerikanische Niederlassung von Oenofrance® mit dem bei Weinen auftretenden sensorischen Problem befasst, das auf eine starke Rauch-Exposition zurückzuführen ist.

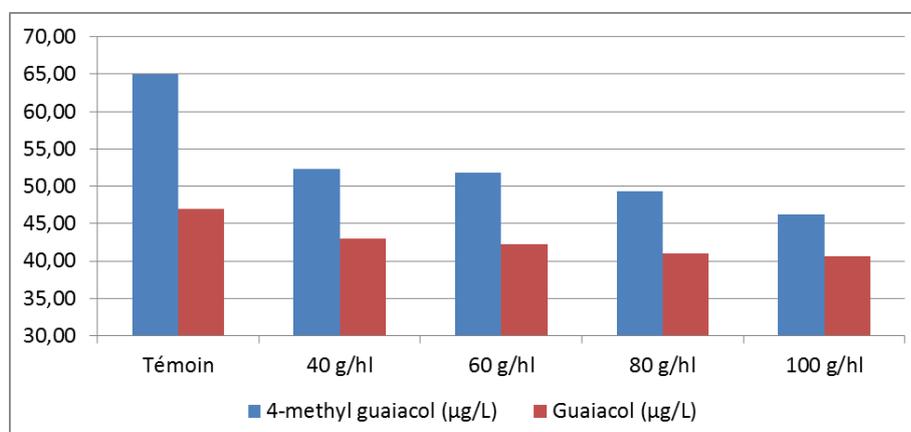
Nach in den USA durchgeführten Arbeiten an kalifornischen Weinen hat die Abteilung für Forschung und Anwendungen von Oenofrance® ihren „Prüfstand“ um europäische Weine erweitert, was zur Entwicklung von **OENOVEGAN® EXTRA** führte. Dieses Produkt eignet sich neben der Behandlung des rauchigen Geschmacks auch zur Behandlung sensorisch beeinträchtigter Weine mit einer Verminderung der fruchtigen Noten, wie es bei Mosten oder gärenden Weinen der Fall ist, die durch Rauch von Bränden kontaminiert wurden.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **OENOVEGAN® EXTRA** beseitigt die Überdeckungen, die aus Phenolverbindungen resultieren: Geschmack nach Rauch (4-Methylguaiacol...) oder mikrobiologische Beeinträchtigungen (4-Ethylguaiacol, 4-Ethylphenol ...)
- **OENOVEGAN® EXTRA** gibt den Weinen ihre Fruchtigkeit und Frische zurück.
- **OENOVEGAN® EXTRA** kann Mosten oder gärenden Weinen zur Klärung und Schöpfung zugesetzt werden.
- **OENOVEGAN® EXTRA** ist frei von tierischen Inhaltsstoffen und kann bei der VEGANEN Produktion verwendet werden.

### ANWENDUNG

- **OENOVEGAN® EXTRA** kann zur **Schöpfung** aller Arten von Mosten oder gärenden Weinen verwendet werden, um die Verbindungen zu **entfernen**, die die Aromen überdecken.



Behandlungsversuch bei einem **Erzeugnis mit rauchigem Geschmack**, der im Labor an einem Rotwein durchgeführt wurde, dem 4-Methylguaiacol und Guaiacol zugesetzt wurden (für den rauchigen Geschmack verantwortliche Verbindungen).

- Bei der Behandlung von rauchigem Geschmack empfiehlt sich die vorherige Behandlung der Moste oder gärenden Weine mit  $\beta$ -Glycosidasen (**LYSIS® ESSENTIA**). Denn ein Teil der für den rauchigen Geschmack verantwortlichen Verbindungen kann glykosyliert (mit Zucker verbunden) sein, was die Hydrolyse der Verbindung von Zucker und Geruchsmolekül erfordert, um die Entfernung durch **OENOVEGAN® EXTRA** zu ermöglichen.

## DOSAGE

Nach Feststellung des Fehltons bzw. Fehlgeschmacks ist die Mikrobiologie zu prüfen (Nachweis von Brettanomyces, Pediococcus etc.) und die Charge zu isolieren. Wird eine mikrobiologische Kontamination festgestellt, empfehlen wir Ihnen, Ihre Weine mit **OENOVEGAN® MICRO** zu behandeln – das entsprechende Produktdatenblatt finden Sie auf der Website [www.oenofrance.fr](http://www.oenofrance.fr)

**Bei in Gärung befindlichen Weinen:** 40 bis 100 g/hL je nach Grad der Beeinträchtigung.

Achtung! Bei Weinen in Barrique-Fässern, insbesondere bei Weinen mit rauchigem Geschmack, der die sensorische Qualität dieser Fässer beeinträchtigen kann, müssen die Weine in Tanks umgelagert und behandelt werden, bevor sie wieder in nicht kontaminierte Barrique-Fässer gefüllt werden können.

Zur Bestimmung der optimalen Dosage für die Behandlung empfiehlt sich ein Schönungstest. Kontaktieren Sie bitte Ihren beratenden Önologen.

**Bei Mosten aus Trauben, die Rauch ausgesetzt waren:** präventiv 40 g/hL einsetzen; nach Verkostung ist möglicherweise eine weitere Behandlung der gärenden Weine erforderlich. Empfohlene Dosage für Schönungstests: 20 bis 60 g/hL.

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 100 g/hL.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Produkt in einer Wassermenge dispergieren, die dem 10-fachen seines Gewichtes entspricht (keinen Most verwenden). Durchmischen. Dann beim Umpumpen zum Gebinde geben (es empfiehlt sich die Verwendung eines Zuführhahns).

Den Wein 48 bis 72 Stunden nach der Behandlung abziehen.

### Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.  
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

## VERPACKUNG

5 kg

## LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen innerhalb von 48 Stunden aufbrauchen.

*Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.*