

## NEO<sub>2</sub> XC

Association de polysaccharides d'origines levuriennes et végétales pour optimiser l'intégration d'alternatives bois dans un élevage statique ou dynamique.

### CARACTERISTIQUES

**NEO<sub>2</sub> XC** est un produit de levure sélectionné pour sa richesse en polysaccharides et en éléments réducteurs. Cette association favorise la gestion des mécanismes d'oxydo-réduction en permettant une intégration plus rapide des alternatives bois lors de l'élevage.

Ses composants levuriens riches en éléments réducteurs, proches des lies, favorisent le travail de micro-oxygénation en minimisant les risques d'oxydation.

**NEO<sub>2</sub> XC** contribue au bon déroulement de la fermentation alcoolique. **NEO<sub>2</sub> XC** est particulièrement indiqué pour l'élaboration de vins rouges élevés avec des alternatives bois dans un système dynamique et dont on souhaite souligner le volume, la souplesse et protéger la couleur.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Protection des arômes et de la couleur
- Enrobage des tanins du bois
- Gestion des équilibres d'oxydo-réductions

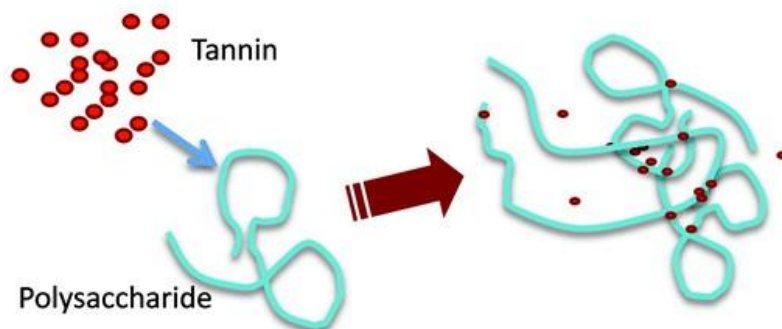
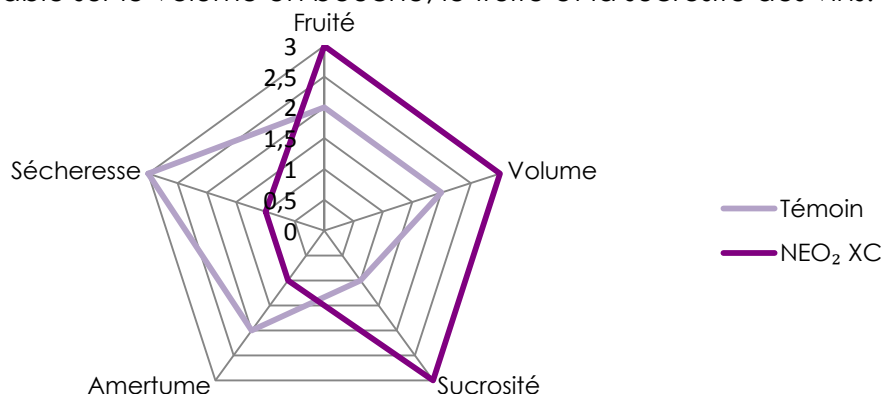


Illustration : mécanisme d'enrobage des tanins astringents par les polysaccharides levuriens d'origine pariétale.

- Impact favorable sur le volume en bouche, le fruité et la sucrosité des vins.



Graphique : comparaison d'une dégustation de vin rouge Sangiovese 2015 (cépage italien) avec ou sans ajout de **NEO<sub>2</sub> XC**.

009/2017 - 1/2

## APPLICATIONS

---

- Recommandé pour l'élaboration de vins rouges élevés avec des alternatives bois et/ ou micro-oxygénation.

## DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL.

## MODE D'EMPLOI

---

Disperser **NEO<sub>2</sub> XC** dans 10 fois son poids d'eau/ de vin.

### Utilisation avec L'INFUSEUR DYNAMIQUE

Incorporer au volume à traiter directement avec l'injecteur dans le bac de l'infuseur dynamique.

### Utilisation en statique :

Incorporer à la cuve à traiter et bien homogénéiser par un remontage à l'abri de l'air.

### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Sac de 1 kg – Sac de 5 kg.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*