



NEO₂ XC

Associação de polissacáridos de origem levedurinas e vegetais para otimizar a integração de alternativas a madeira num estágio estático ou dinâmico.

CARACTERÍSTICAS

NEO₂ XC é um produto de levedura selecionado pela sua riqueza em polissacáridos e em elementos redutores. Esta associação favorece a gestão dos mecanismos de oxidação-redução permitindo uma integração mais rápida das alternativas a madeira durante o estágio. Os seus componentes levurinos ricos em elementos redutores, próximos das borras, favorecem o trabalho de micro-oxigenação minimizando os riscos de oxidação.

NEO2 XC contribui para o bom desenrolar da fermentação alcoólica. **NEO2 XC** é particularmente indicado para a elaboração de vinhos tintos estagiados com alternativas a madeira em um sistema dinâmico e de que se deseja realçar o volume, a suavidade e proteger a cor.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Proteção dos aromas e da cor
- Revestimento dos taninos da madeira
- Gestão dos equilíbrios de oxidação-reduções

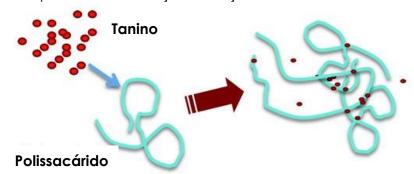


Ilustração: mecanismo de revestimento dos taninos adstringentes pelos polissacáridos levedurinos de origem parietal.

Impacto favorável no volume na boca, no frutado e na docura dos vinhos.

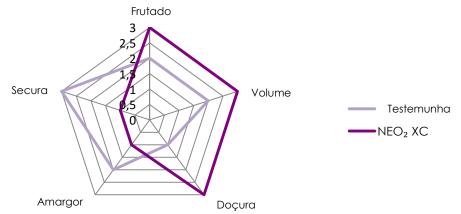


Gráfico: comparação de uma degustação de vinho tinto Sangiovese 2015 (casta italiana) com ou sem adição de NEO₂ XC.

009/2017 – 1/2

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.martinvialatte.com





APLICAÇÕES

• Recomendado para a elaboração de vinhos tintos estagiados com alternativas a madeira e/ou micro-oxigenação.

DOSE DE EMPREGO

Dose recomendada: 20 a 40 g/hL.

MODO DE EMPREGO

Dispersar NEO₂ XC em 10 vezes seu peso de água / de vinho.

Utilização com o INFUSADOR DINÂMICO

Incorporar no volume a ser tratado diretamente com o injetor no reservatório do infusador dinâmico.

Utilização em estático:

Incorporar na cuba a ser tratada e homogeneizar bem através de uma remontagem ao abrigo do ar.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional. Usar em conformidade com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Saco de 1 kg - Saco de 5 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada na origem, ao abrigo da luz num lugar seco e isento de odor. Embalagem aberta: a ser utilizada rapidamente.

As informações que figuram aqui acima correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos. Elas são dadas sem compromisso nem garantia à medida que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Elas não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e os dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.