



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI  
EN ISO 9001** e **UNI EN  
ISO 14001**



# ANTI O2

CHIARIFICANTE ANTIOSSIDANTE NATURALE - ALLERGEN FREE

## COMPOSIZIONE

Polisaccaridi naturali derivati dalla chitina e bentonite.

## CARATTERISTICHE

AntiO2 possiede una elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze fenoliche ossidabili: è attivo su catechine, leucoantociani e tannini, sostanze che tendono a rimuovere dal vino per adsorbimento colloidale. Può essere utilizzato come sostitutivo della caseina.

## IMPIEGHI

Nel trattamento dei vini bianchi AntiO2 porta ad una sensibile diminuzione del colore giallo-ocra dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche, riducendo quindi l'effetto dovuto all'ossidazione; in particolare:

- permette la rimozione dei polifenoli ossidabili
- facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi
- permette una migliore stabilità del colore nel tempo
- svolge un'azione sul mosto preservando le qualità organolettiche ed esaltando le note fruttate
- elimina i gusti amari ed astringenti

## DOSI

Mosti: da 30 a 80 g/hl in funzione del tipo di vino. Per vini molto ossidati riferirsi alla dose massima indicata.

Vini Bianchi o Rosati: da 20 a 60 g/hl, è consigliabile fare dei test preventivi per determinare il dosaggio corretto.

## MODALITÀ D'USO

Preparare una sospensione di AntiO2 in 10 parti di acqua ed agitare per ottenere la corretta dispersione, attendere un'ora, mescolare accuratamente evitando la formazione di grumi. La sospensione così ottenuta deve essere utilizzata in tempi brevi e non può essere conservata. Aggiungere alla massa e omogeneizzare il prodotto tramite un rimontaggio.

Trattamento su mosto: lasciare agire per 12 - 16 ore durante la chiarifica statica, separare il deposito con un travaso.

Trattamento su vino: lasciare agire per circa 1 - 2 settimane, separare poi il deposito mediante travaso.

## CONFEZIONI

Anti O2 è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Anti\_O2\_rev.0\_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.