



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**



EXTRAGEL FISH

GELATINA DI PESCE FOOD GRADE

COMPOSIZIONE

Extragel Fish è una gelatina estratta dal collagene del pesce (storione e/o salmone) standardizzata a 210 Bloom, con specifiche food grade.

CARATTERISTICHE

Extragel Fish è una gelatina di pesce solubile in acqua fredda senza idratazione e rigonfiamento preventivo. L'elevato contenuto in proteine (>65%) e il grado d'idrolisi omogeneo (20 KDa), fa di Extragel Fish una colla proteica particolarmente attiva nei collaggi, prevenendo gli imbrunimenti e assicurando l'eventuale asportazione dei fenoli responsabili delle note amare dei vini. Particolarmente indicata nei trattamenti precoci dei vini bianchi e rosati ottenuti mediante le moderne tecniche di IPER-RIDUZIONE e di MACERAZIONE, dove l'abbondante quantità di fenoli ossidabili residui comporta rischi d'instabilità cromatica (fenomeno pinking), che possono presentarsi nel vino imbottigliato.

IMPIEGHI

Extragel Fish è un colloide con carica positiva in grado di legarsi e di flocculare con colloidali instabili con carica superficiale negativa come tannini oppure sol di silice (se utilizzato come coadiuvante di collaggio). Non presenta fenomeni di surcollaggio. Può essere utilizzata per la chiarifica o il collaggio di vini bianchi o di basi spumanti, conferendo stabilità colloidale e brillantezza. L'utilizzo sui vini rossi permette di avere un ottimo illimpidimento senza alterare il quadro cromatico conferito dalle singole antocianine, la riduzione di malvidina e delphinina appare inferiore a quella evidenziata con chiarifiche eseguite con albumina e gelatina. Genera la flocculazione di polifenoli instabili a basso peso molecolare, responsabili dell'astringenza e dell'amaro.

DOSI

Vini bianchi e rosati: 4 - 8 g/hl

Vini rossi: 5 - 10 g/hl Sono consigliabili test preventivi in laboratorio per determinare la dose esatta.

Può essere utilizzata in associazione con altri chiarificanti.

MODALITA' D'USO

Disperdere il prodotto in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:10. Omogeneizzare accuratamente mantenendo in agitazione continua, aggiungere quindi alla massa da trattare mediante un tubo Venturi omogeneizzando accuratamente. La soluzione di gelatina di pesce diluita non può essere conservata ma deve essere utilizzata immediatamente.

CONFEZIONI

Extragel Fish 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: Gel_Fish_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.