



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

# EXTRAGEL POLVERE

GELATINA ALIMENTARE IN POLVERE

## COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare di origine suina purificata ed inodore.

## CARATTERISTICHE

Extragel Polvere è una gelatina solubile in acqua fredda, indicata per il trattamento di vini tannici, nei quali si intende effettuare il collaggio per illimpidire il vino, migliorarne la filtrabilità e ridurre l'astringenza.

Salmonella spp: assenza in 1 g; E. Coli: assenza in 1 g.

## IMPIEGHI

Extragel Polvere è caratterizzata da un forte potere detannizzante, può essere utilizzata per il trattamento di vini ricchi in tannini astringenti; può essere utilizzata anche per le chiarifiche di mosti, vini, aceti e succhi di frutta qualora si richieda un buon illimpidimento e un elevato effetto detannizzante.

## DOSI

Vini o mosti bianchi: da 4 a 10 g/hl come chiarificante in combinazione con sol di silice e/o bentonite; (ordine consigliato di trattamento: aggiunta del sol di silice seguita dall'aggiunta della gelatina).

Vini rossi: da 6 a 15 g/hl come chiarificante e detannizzante.

Sono consigliabili test preventivi in laboratorio per poter verificare il corretto dosaggio.

Il prodotto può essere utilizzato anche in combinazione con altri chiarificanti.

## MODALITA' D'USO

Disperdere Extragel Polvere in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:10. La sospensione così ottenuta deve essere aggiunta al mosto o al vino in maniera omogenea, utilizzando un tubo Venturi oppure una pompa dosatrice, se possibile durante un rimontaggio o un travaso. Non aggiungere i chiarificanti direttamente dalla parte alta della vasca ma è opportuno introdurre il prodotto in tutta la massa da trattare come indicato sopra. L'uso eccessivo di agitatori meccanici è controindicato perché ritardano la formazione dei flocculi e la loro sedimentazione. Per i trattamenti con Extragel Polvere può essere opportuno effettuare prima dell'aggiunta una leggera aerazione: l'ossigeno favorisce la formazione di cationi Fe+++ che catalizzano la flocculazione, favorendo l'illimpidimento. La soluzione di gelatina diluita non può essere conservata.

## CONFEZIONI

Extragel Polvere è disponibile in sacchetti da 1 Kg e in sacchi da 25 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: Extrag\_Polv\_rev.0\_12/2017

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



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.