



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenitalia.com

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



# OENOCOL 30

GELATINA DETANNIZZANTE

## COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare di origine suina in soluzione.  
Prodotto pronto all'impiego, stabilizzato con anidride solforosa.

## CARATTERISTICHE

Oenocol 30 è indicata per il trattamento di vini tannici, nei quali si vuole ammorbidire la struttura, eliminando i tannini più astringenti ed amari. Possiede un buon effetto chiarificante.  
Salmonella spp: assenza in 1 g; E. Coli: assenza in 1 g.

## IMPIEGHI

Oenocol 30 è una gelatina a grado di idrolisi medio, caratterizzata da un forte potere detannizzante, può essere impiegata nella chiarifica di mosti, vini ed aceti qualora si richieda un elevato potere ammorbidente; particolarmente indicata per il trattamento di vini tannici e di torchiati. Può essere utilizzata anche sui vini rossi in quanto tende a non assorbire la materia colorante.

## DOSI

Mosti o vini bianchi: da 5 a 50 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 20 a 100 g/hl come chiarificante e detannizzante.

Prima dell'utilizzo è consigliabile fare dei test preventivi sul mosto/vino per determinare il dosaggio corretto. Per l'impiego del prodotto attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## MODALITA' D'USO

Disperdere Oenocol 30 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 Oenocol 30 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

Oenocol 30 è disponibile in taniche da 5 Kg e 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: Oenocol\_30\_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.