



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**



# OENOFISH

COLLA DI PESCE IN SOLUZIONE PRONTA ALL'USO

## COMPOSIZIONE

Oenofish è una colla di pesce ottenuta dalla vescica natatoria di pesci di specie diverse con un semplice processo di lavorazione che ne mantiene inalterate le caratteristiche chimiche e la struttura spaziale terziaria del collagene. E' ottenuta dalla lavorazione del tessuto connettivo (collagene) di pesce (in particolare salmone e storione) e preparata in soluzione pronta all'uso, formulazione che permette di evitare il processo di dissoluzione dei flocculi che risulta essere lento e difficoltoso.

## CARATTERISTICHE

Caratterizzata dalle sue spiccate proprietà flocculanti nei confronti dei tannini più aggressivi (Dmp elevato), garantisce dei collaggi mirati all'asportazione delle note aggressive e vegetali che alcuni vini possono presentare in annate poco favorevoli. Oenofish è indicata per un collaggio "morbido", dove la chiarifica non implica l'eliminazione dei tannini in eccesso, ma bensì un illimpidimento importante del vino con una leggera smussatura delle spigolosità, senza impoverire troppo il vino dal punto di vista della struttura e del corpo. La flocculazione è lenta e può lasciare dei flocculi in sospensione; per facilitare la sedimentazione dei flocculi è opportuna un'aggiunta di tannini o di sol di silice. L'utilizzo di colla di pesce rende il colore dei vini particolarmente brillante.

## IMPIEGHI

Oenofish 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 (utilizzato come coadiuvante di collaggio). Non presenta fenomeni di surcollaggio. Può essere utilizzata per la chiarifica o il collaggio di vini bianchi e rosè, così come di basi spumanti, conferendo stabilità colloidale e brillantezza. Genera la flocculazione di polifenoli instabili a basso peso molecolare, responsabili dell'astringenza e dell'amaro, illimpidendo ed ammorbidendo il vino.

## DOSI

Vini Bianchi: 100 - 120 ml/hl

Vini Rosè: 100 - 140 ml/hl

Sono consigliabili test preventivi in laboratorio per determinare la dose esatta.

Oenofish può essere utilizzata con altri chiarificanti.

## MODALITA' D'USO

Diluire Oenofish in 2 - 3 parti di acqua fredda ed incorporare alla massa da trattare mediante un tubo Venturi, omogeneizzare mediante rimontaggio.

## CONFEZIONI

Oenofish è disponibile in flaconi da 1 lt e su richiesta in taniche da 10 lt.

## 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.

Attenzione: prodotto contenente solfiti.

Scheda Tecnica: OenoFish\_rev.1\_08/2019

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.