



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



OENOCOL SOFT

GELATINA CHIARIFICANTE - AMMORBIDENTE

COMPOSIZIONE

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

CARATTERISTICHE

Oenocol Soft è indicata per l'impiego in vini nei quali si intende fare un trattamento di collaggio per illimpidire il prodotto, aumentare la morbidezza eliminando l'astringenza in eccesso, senza intaccare pesantemente la struttura del vino.

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

IMPIEGHI

Oenocol Soft è una gelatina caratterizzata da una carica superficiale media e da un buon potere chiarificante, può essere impiegata nel collaggio di mosti, vini ed aceti qualora si richieda un buon illimpidimento senza intaccare pesantemente la struttura polifenolica del prodotto trattato. Oenocol Soft è particolarmente indicata per la chiarifica di vini di elevata qualità sottoposti ad invecchiamento oppure affinati in legno.

DOSI

Mosti o vini bianchi: da 10 a 30 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 40 g/hl come chiarificante e detannizzante.

Prima dell'utilizzo è consigliabile fare test preventivi sul mosto/vino per determinare il dosaggio corretto.

MODALITA' D'USO

Disperdere Oenocol Soft 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 Soft 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 Soft è disponibile in tecniche 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.

Attenzione: prodotto contenente solfiti.

Scheda Tecnica: Oenoc_Soft_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.