



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**

REMUCLAIR LIQUIDO

COADIUVANTE DI REMUAGE COMPLESSO

COMPOSIZIONE

Complesso a base di bentoniti ed alginato in forma liquida pronta all'uso.
Contenuto di SO₂ pari a 2,2 ± 0,2 g/l.

CARATTERISTICHE

Le bentoniti sono selezionate per il loro basso potere deproteinizante. L'alginato di bassa viscosità è stato scelto per garantire la coesione del binomio bentoniti/lieviti.

IMPIEGHI

Remuclair permette di ridurre il tempo di remuage sia su pupitres che su apparecchi automatici; incorpora perfettamente i lieviti, i quali saranno isolati dalle pareti della bottiglia durante il periodo di stoccaggio in catasta: questo assicura la formazione di un deposito che non aderisce alla superficie interna della bottiglia ed è quindi perfettamente scorrevole e facilmente asportabile.

Remuclair può essere utilizzato sia con lieviti agglomerati sia con ceppi selezionati tradizionali. L'utilizzo di Remuclair permette:

- l'incorporazione di tutte le particelle in sospensione, anche delle più fini
- la formazione di un deposito compatto e facile da rimuovere
- la chiarifica ottimale del vino sboccato, con valori di NTU particolarmente bassi
- non alterare le caratteristiche organolettiche del vino.

DOSI

Da 70 a 90 ml/hl di Remuclair liquido. Il dosaggio si riferisce ad un tasso di inoculo di lievito selezionato compreso tra 1 e 2 milioni di cellule/ml di vino. Per tassi di inoculo superiori è possibile prevedere un aumento di dose.

MODALITA' D'USO

Al Tiraggio: agitare accuratamente il falcone e diluire Remuclair in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:3. Non aggiungere mai Remuclair direttamente nella massa di vino base ma utilizzare il prodotto solo dopo averlo diluito come indicato sopra. La diluizione così ottenuta deve essere utilizzata entro 24 ore. L'aggiunta al vino base da tirare dovrà essere graduale e progressiva in modo da ottenere un'omogeneizzazione immediata, è vivamente consigliato l'utilizzo di un tubo Venturi. Per ottenere un deposito più elastico e facilmente lavorabile consigliamo l'utilizzo preventivo di 20 ml/hl di Extratan tirage, che dovrà essere aggiunto separatamente al vino da tirare prima di Remuclair. Extratan Tirage e Remuclair non devono essere mescolati tra loro ma aggiunti separatamente al vino. Durante il remuage: è imperativo non agitare le bottiglie prima della messa in punta o durante il riempimento dei cestoni per il remuage automatico. La rottura e la messa in sospensione del deposito è sconsigliata, in quanto si potrebbero liberare dal deposito delle particelle "leggere" difficili da far scivolare nella bidule.

CONFEZIONI

Remuclair è disponibile in bottiglie da 1 lt ed in taniche da 10 lt.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura compresa tra 5 e 23°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°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: Rem_liq_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.

