



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenoitalia.com

# OENOCOL FRESH BIO

CHIARIFICANTE COMPLESSO PER VINI BIANCHI OTTENUTI DA UVE ROSSE  
O VINI ROSATI

## COMPOSIZIONE

Oenocol Fresh Bio è un chiarificante complesso composto da colla di pesce e proteine vegetali e carbone vegetale attivo; il prodotto è privo di composti allergenici.

## CARATTERISTICHE

Oenocol Fresh Bio è ottenuto con un processo industriale particolare che permette di mantenere integre le caratteristiche chimico fisiche delle proteine, ottenendo un prodotto solubile in acqua fredda senza idratazione e rigonfiamento preventivo. La particolare sinergia tra le proteine vegetali e la colla di pesce conferiscono al prodotto un elevato potere illimpidente.

L'utilizzo di Oenocol Fresh Bio:

- permette la rimozione dei polifenoli ossidabili
- facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi
- consente di avere una migliore stabilità del colore nel tempo
- apporta brillantezza ai vini bianchi ed elimina le note ocra
- elimina i gusti amari

## IMPIEGHI

Oenocol Fresh Bio è un chiarificante per vini bianchi di alta qualità, permette un buon abbattimento della frazione polifenolica ossidata e ossidabile, permette un buon illimpidimento dei mosti e dei vini, asportando le note ossidate. Ideale per il trattamento di mosti ottenuti da uve rosse vinificate in bianco, soprattutto se ottenute da processi di pressatura energici. Può essere utilizzata per la chiarifica o il collaggio di vini bianchi, vini rosati o di basi spumanti, conferendo stabilità colloidale e brillantezza.

## DOSI

Vinificazione e chiarifica: 15 - 100 g/hl

## MODALITA' D'USO

Disperdere Oenocol Fresh Bio in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:10. Omogeneizzare accuratamente mantenendo in agitazione, aggiungere quindi alla massa da trattare mediante un tubo Venturi. La soluzione di Oenocol Fresh Bio così ottenuta non può essere conservata ma deve essere utilizzata immediatamente.

## CONFEZIONI

Oenocol Fresh Bio è disponibile in confezioni da 1 Kg.

## CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°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. 934/2019 e 2164/2019.

Non contiene OGM e non deriva da OGM.

Scheda Tecnica: Oenocol\_Fresh\_bio\_rev.0\_07/2021



Organismo di Controllo  
autorizzato dal  
M.I.P.A.A.F. IT-BIO-015  
AGRICOLTURA UE  
Operatore controllato  
n. 128536

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.