



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

# EXTREGEL GREEN BIO

PROTEINA DI PISELLO BIO

## COMPOSIZIONE

Proteine vegetali, estratte da *Pisum Sativum* con un contenuto in proteine attive superiore all'83% riferite alla sostanza secca. Prodotto di origine Europea.

## CARATTERISTICHE

Extrigel Green Bio è un chiarificante innovativo che possiede una elevata capacità di adsorbimento nei confronti di:

- catechine
- leucoantociani
- tannini
- ferro

Può essere utilizzato come sostitutivo della caseina.

## IMPIEGHI

Nel trattamento dei vini bianchi e rosati porta ad una sensibile diminuzione delle note ossidate, contribuisce a rendere il colore più vivo ed a ravvivare le note fruttate e floreali. In particolare:

- permette la rimozione dei polifenoli ossidabili
- facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi
- permette una migliore stabilità del colore nel tempo
- elimina i gusti amari

## DOSI

Flottazione vini bianchi: 4 - 8 g/hl

Chiarifica Vini Bianchi: 2 - 8 g/hl,

Chiarifica Vini Rosati: 4 - 8 g/hl

Chiarifica Vini Rossi: 4 - 20 g/hl,

E' consigliabile fare dei test preventivi per determinare il dosaggio corretto.

## MODALITA' D'USO

Preparare una sospensione di Extrigel Green Bio in 10 parti di acqua (eventualmente acidificata con acido citrico) ed agitare per ottenere la corretta dispersione. Durante l'utilizzo la sospensione deve essere conservata in agitazione. La sospensione così ottenuta deve essere utilizzata in tempi brevi e non può essere conservata. Aggiungere alla massa da trattare incorporando mediante con attenzione e con molta cura mediante tubo venturi o un rimontaggio. Per garantire la massima efficacia disperdere Extrigel Green Bio almeno nella metà del volume da trattare.

## CONTENUTO

Extrigel Green 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.

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Prodotto conforme Reg. (UE) 848/2018 relativo alla produzione e all'etichettatura di prodotti biologici.

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 015, Operatore controllato n. 128536.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).



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 ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



Scheda Tecnica: Rev.3\_06/2022  
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.