



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

EXTRAGEL POLVERE

GELATINA ALIMENTARE IN POLVERE

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare di origine suina purificata ed inodore, 100 +/- 10 bloom.

CARATTERISTICHE

Extragel Polvere è una gelatina solubile in acqua, indicata per il trattamento di vini tannici, nei quali si intende effettuare il collaggio per illimpidire il vino, migliorarne la filtrabilità e ridurre l'astringenza.

IMPIEGHI

Extragel Polvere è caratterizzata da un forte potere detannizzante, può essere utilizzata per il trattamento di vini ricchi in tannini astringenti; può essere utilizzata anche per le chiarifiche di mosti, vini, aceti e succhi di frutta qualora si richieda un buon illimpidimento e un elevato effetto detannizzante.

DOSI

Vini o mosti bianchi: da 4 a 10 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 6 a 20 g/hl come chiarificante e detannizzante.

Sono consigliabili test preventivi in laboratorio per poter verificare il corretto dosaggio.

Il prodotto può essere utilizzato anche in combinazione con altri chiarificanti.

MODALITA' D'USO

Disperdere Extragel Polvere in acqua a temperatura di circa 30°C 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 Extragel Polvere 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.

CONTENUTO

Extragel Polvere è disponibile in sacchetti da 1 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.

RIFERIMENTI NORMATIVI

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

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

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

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN 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.