



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 30

GELATINA DETANNIZZANTE IN SOLUZIONE

## COMPOSIZIONE

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

## CARATTERISTICHE

Oenocol 30 è indicata per il trattamento di vini tannici, nei quali si vuole ammorbidire la struttura, eliminando i tannini più astringenti ed amari. Possiede un buon effetto chiarificante.  
Salmonella spp: assenza in 1 g; E. Coli: assenza in 1 g.

## IMPIEGHI

Oenocol 30 è una gelatina a grado di idrolisi medio, caratterizzata da un forte potere detannizzante, può essere impiegata nella chiarifica di mosti, vini ed aceti qualora si richieda un elevato potere ammorbidente; particolarmente indicata per il trattamento di vini tannici e di torchiati. Può essere utilizzata anche sui vini rossi in quanto tende a non assorbire la materia colorante, intervenendo in particolare sull'astringenza.

## DOSI

Mosti o vini bianchi: da 5 a 50 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 100 g/hl come chiarificante e detannizzante.  
Prima dell'utilizzo è consigliabile fare dei test preventivi sul mosto/vino per determinare il dosaggio corretto. Per l'impiego del prodotto attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## MODALITA' D'USO

Disperdere Oenocol 30 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 30 può essere opportuno effettuare prima dell'aggiunta una leggera aerazione: l'ossigeno favorisce la formazione di cationi Fe<sup>+++</sup> che catalizzano la flocculazione, favorendo l'illimpidimento.  
La soluzione di gelatina diluita non può essere conservata.

## CONTENUTO

Oenocol 30 è disponibile in taniche 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.

## 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).  
Contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011): anidride solforosa

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.