



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 FRESH

CHIARIFICANTE COMPLESSO PER VINI BIANCHI ALLERGEN FREE

COMPOSIZIONE

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

CARATTERISTICHE

Oenocol Fresh 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:

- 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 è un chiarificante per vini bianchi di alta qualità, permette un buon abbattimento della frazione polifenolica ossidata e ossidabile, permette un buon illimpimento dei mosti e dei vini, asportando le note ossidate. Il carbone vegetale attivo lo rende particolarmente adatto all'utilizzo 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 o di basi spumanti, conferendo stabilità colloidale e brillantezza.

DOSI

Mosti e vini: 20 - 60 g/hl

Sono consigliabili test preventivi in laboratorio per determinare la dose esatta.

MODALITA' D'USO

Disperdere Oenocol Fresh 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 così ottenuta non può essere conservata ma deve essere utilizzata immediatamente.

CONTENUTO

Oenocol Fresh 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).

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.