OENOCLAR

Coadiuvante di chiarifica destinato ai mosti ossidati provenienti da uve deteriorate, ai mosti di pressa, ricchi in polifenoli, ai mosti di seconde pressate, alle vendemmie meccaniche, ai vini. Flottazione.

CARATTERISTICHE

OENOCLAR è un coadiuvante di chiarifica dei mosti e dei vini che associa diverse gelatina e del PVPP. È il prodotto ideale per chiarificare i mosti bianchi e rosati da uve botritizzate, da uve vendemmiate a macchina o per i mosti di pressa, ricchi in polifenoli.
OENOCLAR è altresì molto efficace in flottazione.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOCLAR riunisce diverse proprietà:

- Il PVPP elimina i composti che potrebbero ossidarsi, attenua l'amaro.
- l'associazione di gelatina specifiche permette un'ottima chiarifica dei mosti, riducendo le note verdi di alcuni polifenoli.

Infine, **OENOCLAR** permette un'ottima sedimentazione delle fecce.

APPLICAZIONI

Chiarifica statica:
OENOCLAR si utilizza preferibilmente su mosto, ma anche su vino. L'aggiunta preliminare di **OENOGEL 30** (sol di silice), o di tannini, migliora la qualità della chiarifica e evita il surcollaggio sul vino.
OENOCLAR può anche essere associato a **FORMULE 1-CF**, poiché i due additivi sono complementari.

Flottazione:
Facile da usare e particolarmente attivo anche con pochi polifenoli, **OENOCLAR** è utilizzato per la flottazione dei mosti bianchi.

DOSAGGIO

Chiarifica statica: OENOCLAR si usa su mosto e su vino.
Su mosto**:** da 10 a 20 cL/hL
Su vino: da 5 a 10 cL/hL
Flottazione:
da 5 a 10 cL/hL

MODALITÀ D'USO

Agitare con cura prima dell'uso.
Precauzioni d'uso:
Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

CONDIZIONAMENTO

Fusti da 5 e 20 L.
1 000 L.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata: da conservare al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori. Teme il gelo.
Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**