

OENOGEL 30

**Agente chiarificante dei vini.
Sol de Silice.**

CARATTERISTICHE

OENOGEL 30 é un adiuvante di collaggio composto da sol de silice. Utilizzato prima della gelatina o della colla di pesce, migliora la compattezza del deposito in vasca, accelera la chiarifica e evita qualsiasi surcollaggio.

PROPRIETA ENOLOGICHE

OENOGEL 30 migliora la compattezza del deposito in vasca, permette una flocculazione rapida e evita un surcollaggio.

Questo adiuvante di collaggio é adatto a tutte le colle, ma i risultati migliori sono ottenuti con le gelatine poco idrolizzate. E' particolarmente efficace sui vini e sui succhi ricchi in colloidi. Contrariamente ai tannini, non indurisce il vino.

DOSAGGIO

OENOGEL 30	GELATINA	COLLA DI PESCE
30 ml	2,5 g	1,5 g
50 ml	5 g	2 g
100 ml	15 g	3 g

Si consigliano delle prove al fine di determinare le dosi ottimali d'utilizzazione.

Come agente di chiarifica, Oenogel 30 si deve aggiungere appena prima della gelatina. Ma quando la gelatina è usata per eliminare i polifenoli, Oenogel 30 si aggiunge dopo la colla.

MODALITA D'USO

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Soluzione opalescente in taniche da 5, 10 o 20 l o in flacone da 1 l.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

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.