



OENO  
ITALIA

OENO S.R.L.  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Fabro (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenotalia.com  
www.oenotalia.com



ENOROM srl  
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic  
producatori de vinuri si viticultori

# OENOCOL SOFT GELATINĂ CLARIFIANTĂ – DE ÎNMUIERE

## COMPOZIȚIE

Gelatină alimentară de origine suină purificată și inodoră.

## CARACTERISTICI

Oenocol Soft este indicată pentru tratamentul vinurilor la care se dorește o cleire pentru limpezirea produsului, creșterea delicateții acestuia, eliminând astringența în exces fără a modifica schimba structura acestuia.

## APLICAȚII – UTILIZĂRI

Salmonella spp – absentă în 1 g,  
E. Coli – absentă în 1 g.

## DOZAJ

Oenocol Soft este o gelatină caracterizată de o încărcare superficială medie și de o bună putere clarifiantă, putând fi angajată în cleirea musturilor, vinurilor și oțeturilor dacă se dorește o bună limpezire fără afectarea structurii polifenolice a produsului tratat. Oenocol Soft este indicat în special pentru vinuri de calitate superioară supuse învechirii sau tratate în baric de lemn.

## MODALITATE DE UTILIZARE

Dizolvați Oenocol Soft în apă la temperatura ambiantă în raport de 1:10. Suspensia obținută astfel trebuie adăugată în must sau vin în manieră omogenă, utilizând un tub Venturi, sau o pompă de dozaj, dacă este posibil chiar în timpul unui remontaj sau transvazări. Nu adăugați clarifiantii direct la partea superioară a cisternei, întrucât este necesară introducerea produsului în toată masa sa, în modul în care a fost explicat anterior.

Utilizarea excesiva a agitatorilor mecanici este contraindicată, întrucât poate întârzia formarea de floculi și sedimentarea acestora.

Pentru tratamentele cu Oenocol Soft poate fi oportună realizarea unei aerări înaintea adăugării produsului: oxigenul favorizează formarea de cationi Fe+++ care catalizează flocularea favorizând limpezirea. Soluția de gelatină diluată nu poate fi păstrată sau conservată.

## AMBALARE

Produsul este disponibil la sticle de 1 kg, în bidoane de 5 și 25 kg și în cisterne de 1200 kg.

## PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros (temperatură sub 25°C), uscat, ventilat și fără mirosuri.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuiesc închise cu grijă și conservate în loc răcoros (temperatură sub 15°C) uscat și ventilat, fiind recomandată folosirea în timp cât mai scurt.

## CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare =

Termen minim de păstrare =

Clasificare Siguranță Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu conține produse conform alineatului III bis al directivei 2000/13/CE

modificată de directiva 2007/68/CE

## **PERICOLE**

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional în domeniul alimentar și enologic.

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator

**Fișă tehnică elaborată în 24/06/2013 rev. n° 1**

