



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

OENOGLU

NUTRIENT PENTRU FERMENTAȚIA ALCOOLICĂ – PROTEJEAZĂ FAȚĂ DE OXIDARE

ISTITUTO
OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenotalia.com
www.oenotalia.com



Vinuri rosii catifelate
si structurate
Vinuri rosii in mase
importante

COMPOZIȚIE

OENOGLU este un activant de fermentare organic, compus din drojdie inactivată natural, bogată în peptide reducătoare.

CARACTERISTICI

OENOGLU este un nutrient organic obținut printr-un proces industrial special, în care pe parcursul fazei de uscare se lucrează la temperatură scăzută pentru a stabili fracțiunea aminoacidică și peptidică. Acțiunea sa asupra drojdiei îmbunătățește permeabilitatea membranelor și toleranța la alcool, acționând și asupra potențialului reducător în timpul fermentării, coborându-l - ceea ce înseamnă că îl determină să aibă o acțiune și mai reducătoare.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Utilizarea produsului OENOGLU este recomandată pentru a preveni problemele legate de o posibilă încetinire sau oprire a fermentației, determinate de o reducere a vitalității drojdiilor în faza finală.

Compoziția sa specială de natură peptidică favorizează, pe lângă cele de mai sus, și prevenirea întunecării vinurilor albe și roze, păstrând prospețimea și aroma fructată, la fel ca și profilul varietal al anumitor soiuri (în particular tioli volatili care sunt foarte sensibili la oxidare).

Utilizarea produsului Oenoglu este recomandată pentru toate vinificările în reducere, sau pentru vinificările unor varietăți de soiuri foarte sensibile la oxidare, cum ar fi Sauvignon Blanc, Pinot Gri sau alte soiuri, în special de roze.

DOZAJ

Musturi: de la 20 la 30 g/hl în funcție de tipologia și caracteristicile mustului de fermentat.

MODALITATE DE UTILIZARE

Oenoglu trebuie adăugat înaintea începerii fermentației alcoolice. Trebuie diluat produsul în 5 părți de must și adăugat în mustul de tratat la umplerea recipientului de fermentare, înaintea adăugării drojdiei și apoi omogenizat.

Pentru utilizarea acestui produs respectați normativele în vigoare.

AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg.

PĂSTRARE

Păstrați produsul într-un mediu răcoros, uscat și ferit de umiditate.

CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)

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 indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță: Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

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

Alergeni Nu conține produse precizate în alin III bis al directivei 2000/13/CE, modificate prin 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. Produs pentru uzul alimentar și enologic, destinat utilizării exclusiv profesionale. Este considerat un produs care nu este periculos, astfel încât nu necesită fișă de siguranță.

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 a priori de către un utilizator.

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme UNI
EN ISO 9001 e UNI EN
ISO 14001

Fișă tehnică elaborată în 10/02/2015 rev. n° 1