



OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Fabiano (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

OENOBENT STANDARD GR BENTONITĂ ÎN FORMĂ GRANULARĂ

COMPOZIȚIE

Bentonită sodică-activată în formă granulară.

CARACTERISTICI

Oenobent Standard granular este o bentonită de calitate superioară adaptată utilizării în instalații de flotație sau pentru orice tip de clarifiere; forma granulară facilitează diluția și permite operarea cu o producție limitată de pulberi.

Utilizarea sa garantează o bună acțiune deproteinizantă, fără a altera caracteristicile organoleptice ale vinurilor.

Compoziție: Montmorilonit 80%;

Umflare: 25 – 27 ml/2g;

Umiditate: 10 % - 12;

Dimensiunea particulelor: 75 μm;

Forța deproteinizantă (Metoda Codex): 65%;

Metale solubile: (DM 26/04/69, Codex):

Plumb: 6 ppm max,

Fier: 0,10% max;

Sodiu: 1,5% max,

Calciu: 1,4% max,

Alte metale grele: 10 ppm max.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Utilizarea produsului Oenobent Standard granular garantează rezultate optime pentru toate tipurile de musturi și vinuri, aplicarea sa fiind recomandată pentru a obține o acțiune rapidă deproteinizantă prin care se conferă stabilitatea proteică produsului tratat.

Oenobent Standard granular permite și reducerea nivelului de riboflavină prezentă, reducând în același timp alterările legate de așa numitul defect “gust de lumina” (vinul expus excesiv radiațiilor lumii naturale sau artificiale). Pentru utilizarea produsului Oenobent Standard granular este necesară respectarea normativelor legale în vigoare.

DOZAJ

La musturi, vinuri și oțeturi de la 30 la 100 g/hl.

MODALITATE DE UTILIZARE

Oenobent Standard granular poate fi utilizat la toate tipurile de musturi sau vinuri. Înaintea utilizării preparați produsul după cum urmează:

- Dizolvați Oenobent Standard în apă rece în raport de 1:15 agitând energic până la obținerea unei suspensii omogene;
- Mențineți soluția (gelul) în repaus pentru o perioadă de timp cuprinsă aproximativ între 6 și 12 ore;
- Omogenizați din nou și adăugați preparatul în masa de tratat.

AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg și saci de 25 kg.

PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros (temperatură sub 25°C), uscat, ventilat și fără mirosuri. Produs higroscopic, protejați-l de umiditate.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuiesc închise cu grijă și conservate în loc răcoros (temperatura 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 =

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