



OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com
www.oenitalia.com



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

EXTRAGEL FISH GELATINĂ ALIMENTARĂ DE PEȘTE

COMPOZIȚIE

Extragel Fish este o gelatină extrasă din collagen de pește (sturion și/sau somon) standardizată la 210 Bloom, cu specific alimentar.

CARACTERISTICI

Extragel Fish este o gelatină de pește solubilă în apă rece fără hidratare sau expandare inițială.

Conținutul ridicat de proteine (> 65%) și gradul de hidroliză omogen (20 kDa), face din Extragel Fish un liant proteic deosebit de activ în cleirea vinului, prevenind înnegrirea și asigurând eventuală eliminare a fenolilor responsabili pentru notele amare ale vinurilor.

Este indicată mai ales în tratamentele precoce ale vinurilor albe și roze obținute prin tehnici moderne de hiper reducere și macerare, unde cantitatea abundentă de fenoli oxidabili reziduali, comportă riscuri de instabilitate cromatică (fenomenul de pinking – transformarea culorii vinului în roz), ce se poate întâlni la vinurile îmbuteliate.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Extragel Fish este un coloid cu încărcare electrică pozitivă, capabil să realizeze legături și să creeze floculi cu coloizii instabili cu încărcare superficial negativă cum ar fi taninurile sau soluțiile de siliciu (dacă este folosit ca și co-adjuvant de cleire). Nu prezintă fenomene de cleire excesivă.

Se poate utiliza pentru clarifierea sau cleirea vinurilor albe sau baze pentru spumante, conferind o stabilitate coloidală și strălucire.

Utilizarea la vinurile roșii permite obținerea unei limpeziri optime fără a altera tabloul cromatic conferit de antocianii individuali, reducerea la malvinină (transformarea culorii în roșu-purpuriu), respectiv la delfinină (colorație roșu-intens) fiind inferioară celei evidențiate prin clarifieri realizate cu albumină și gelatină.

Generează flocularea polifenolilor instabili cu greutate moleculară scăzută, responsabili pentru astringență și gust amar.

DOZAJ

Vinuri albe și roze: 4 - 8 g/hl;

Vinuri roșii: 5 - 10 g/hl;

Sunt recomandate teste prealabile de laborator pentru determinarea dozelor exacte. Se poate utiliza în combinație cu alți clarifianți.

MODALITATE DE UTILIZARE

Dizolvați Extragel Fish în apă la temperatura ambiantă în raport de 1:10. Suspensia obținută astfel trebuie adăugată în must sau vin în manieră omogenă, agitând continuu și utilizând un tub Venturi.

Soluția de gelatină de pește diluată nu poate fi păstrată sau conservată ci trebuie folosită imediat.

AMBALARE

Produsul este disponibil la pungi de 1 kg și saci de 10 kg.

PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros (temperatură între 5 și 25°C), uscat, ventilat și fără mirosuri.

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