



OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Limbico (BG)

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 GELATINĂ ALIMENTARĂ PULBERE

COMPOZIȚIE

Gelatină alimentară de origine suină purificată și inodoră.

CARACTERISTICI

Extragel este o gelatină solubilă în apă rece, indicată pentru tratamentul vinurilor taninice, la care se dorește realizarea de legături pentru limpezire, îmbunătățind filtrarea și reducând astringența.

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

Salmonella spp – absentă în 1 g;

E. Coli – absentă în 1 g.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Extragel este caracterizat printr-o putere remarcabilă de detaninizare, putând fi utilizată pentru tratamentul vinurilor astringente, bogate în tanin; se poate utiliza și pentru clarifierea musturilor, vinurilor, oțeturilor și sucurilor de fructe, dacă se cere o bună limpezire și un efect mărit de detaninizare.

DOZAJ

Vinuri sau musturi albe: de la 4 la 10 g/hl, ca și clarifiant, în combinație cu soluție de siliciu anionică (sol di silice 30) și/sau bentonită (recomandat în aceasta ordine: adăugarea de soluție de siliciu urmată de adăugarea de gelatină).

Vinuri roșii: de la 6 la 15 g/hl ca și clarifiant și detaninizant

Sunt recomandate teste de laborator în prealabil, pentru a verifica dozajul corect. Produsul poate fi utilizat și în combinație cu alți clarifianți.

MODALITATE DE UTILIZARE

Dizolvați Extragel 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 adaugați clarifianți direct la partea superioară a cisternei, întrucât este necesară introducerea produsului în toată masa sa, în modul în care a fost explicat anterior.

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

Pentru tratamentele cu Extragel poate fi oportună realizarea unei aerări înainte 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 pungi de 1 kg și saci de 20 kg.

PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros (temperatură sub 25°C), uscat, ventilat și fără mirosuri. Produsul își menține nealterate caracteristicile timp de 24 de luni de la data producerii sale.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuie 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