



OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitatia.com
www.enoitatia.com



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

OENOFISH

CLEI DE PEȘTE ÎN SOLUȚIE PREGATITĂ PENTRU UTILIZARE

COMPOZIȚIE

Oenofish este un clei de pește obținut din oase de pește de diverse specii printr-un proces simplu care menține nealterate caracteristicile chimice și structura spațială terțiară a colagenului.

Este obținută prin prelucrarea țesutului conjunctiv (colagenul) de pește (în special sturion și somon) și este pregătită în soluție pentru a fi utilizată direct, formulă ce permite evitarea procesului de diluție a floculilor care rezulta a fi lent și dificil.

CARACTERISTICI

Caracterizat prin puternicile sale proprietăți floculante în raport cu taninii cei mai agresivi, Oenofish garantează o cleiere focalizată pe eliminarea notelor agresive vegetale care pot fi prezente în anumite vinuri în anumiți ani cu potențial defavorabil.

Oenofish este indicat pentru realizarea unui proces de cleiere ușor, unde limpezirea nu implică eliminarea taninilor în exces, dar este importantă pentru a da vinului o ușoară netezire, fără a sărăci structura acestuia și corpolența.

Procesul de floclare este lent și poate lăsa floculi în suspensie; pentru a facilita sedimentarea acestora este oportună adăugarea de taninuri sau soluție de siliciu. Utilizarea de clei de pește redă vinurilor culoarea și un aspect specific, strălucitor.

APLICAȚII – UTILIZĂRI

Oenofish este un clei cu încărcare electrică pozitivă capabil de a se lega și a floclua cu coloizii instabili cu încărcare electrică negativă superficială cum ar fi taninurile sau soluția de siliciu (utilizat ca și co-adjuvant de cleiere). Nu prezintă fenomene de cleiere excedentară.

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

Generează floclarea polifenolilor instabili cu greutate moleculară scăzută, responsabili pentru astringență și gust amar precum și pentru tulburarea și deteriorarea structurii.

Oenofish este indicat mai ales pentru clarifierea vinurilor albe și roze de calitate.

Pentru utilizarea produsului este necesară respectarea normativelor legale în vigoare.

DOZAJ

Vinuri albe: 100 – 120 ml/hl;

Vinuri roze: 100 – 140 ml/hl;

Vinuri roșii: 120 – 160 ml/hl.

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

MODALITATE DE UTILIZARE

Diluți Oenofish în 2 – 3 părți de apă rece și încorporați în masa de tratat prin intermediul unui tub Venturi, omogenizând pe parcursul remontajului.

AMBALARE

Produsul este disponibil la sticle de 1 l și bidoane de 10 l.

PĂSTRARE

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

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuie 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

= indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranță

Neclasificat

Clasificare ADR

Neclasificat

OGM

Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni

Contine sulfiți

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