

OENOFCOL 30
GELATINA DETANINIZANTA

COMPOZITIE

Gelatina alimentara de origine suina in solutie. Produs pregatit pentru utilizare directa, stabilizat cu bioxid de sulf.

CHARACTERISTICI

Oenocol 30 este indicat pentru tratamentul vinurilor taninice la care se doreste ameliorarea structurii, eliminand taninurile cele mai astringente si amare. Poseda un bun efect clarifiant.

CHARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

Salmonella spp - absenta in 1 g

E. Coli - absenta in 1 g

APLICATII - UTILIZARI

Oenocol 30 este o gelatina capabila de hidrolize medii, caracterizata printr-o puternica actiune detaninizanta ce poate fi utilizata la clarifierea musturilor, vinurilor si oteturilor daca se cere o anumita putere de inmuierie; este indicata in mod special pentru tratamentul vinurilor taninice si a celor obtinute prin presarea la teasc. Se poate utiliza si la vinurile rosii, intrucat nu are tendinta de a absorbi materia coloranta.

DOZE

Musturi sau vinuri albe: de la 5 la 50 g/hl ca si clarifiant in combinatie cu solutie de siliciu si/sau bentonita; (ordinea recomandata a operatiilor: adaugarea de solutie de siliciu urmata de adaugarea de gelatina).

Vinuri rosii: de la 20 la 100 g/hl ca si clarifiant sau detaninizant.

Inaintea utilizarii este recomandat sa se realizeze teste prealabile pe must/vin pentru determinarea dozajului corect. Pentru utilizarea produsului este necesara respectarea normativelor legale in vigoare.

MODALITATI DE UTILIZARE

Dizolvati Oenocol 30 in apa la temperatura ambianta in raport de 1:10. Suspensia obtinuta astfel trebuie adaugata in must sau vin in maniera omogena, utilizand un tub Venturi, sau o pompa de dozaj, daca este posibil chiar in timpul unui remontaj sau transvazari. Nu adaugati clarifiantii direct la partea superioara a cisternei, intrucat este necesara introducerea produsului in toata masa sa, in modul in care a fost explicat anterior.

Utilizarea excesiva a agitatorilor mecanici, este contraindicata, intrucat poate intarzia formarea de floculi si sedimentarea acestora.

Pentru tratamentele cu Oenocol 30 poate fi oportuna realizarea unei aerari inaintea adaugarii produsului: oxigenul favorizeaza formarea de cationi Fe^{+++} care catalizeaza flocularea favorizand limpezirea. Solutia de gelatina diluata, nu poate fi pastrata sau conservata.

AMBALARE

Produsul este disponibil la sticle de 1 kg, in bidoane de 5 si 25 kg si in cisterne de 1200 kg.

PASTRARE

Ambalaj inchis: pastrare in loc racoros (temperatura sub 25°C), uscat, ventilat si fara mirosuri.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuiesc inchise cu grija si conservate in loc racoros (temperatura sub 15°C) uscat si ventilat, fiind recomandata folosirea in timp cat mai scurt

PERICOLE

Acest produs trebuie inmagazinat, manipulat si utilizat in acord cu normele sanitare de igiena industriala si in conformitate cu legislatia in vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional in domeniul alimentar si enologic.

CLASIFICARE SI DECLARATII

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

Produs necertificat biologic, dar admis pentru productia vinurilor biologice daca nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Termen de utilizare : indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranta Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

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

Alergeni Contine sulfiti

Informatiile continute in aceasta fisa tehnica, sunt cele disponibile in stadiul actual al cunostintelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie sa opereze conform bunelor practici de lucru si in conformitate cu legislatia in vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicatiile si recomandarile prezente in acest document, nu garanteaza obtinerea unui anumit rezultat presupus apriori de catre un utilizator.

Fisa tehnica elaborata in 24/06/2013 rev. n°