



ISTITUTO
OENO
ITALIA

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

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



OENOSTABIL

CMC (E466) LIQUIDA IN SOLUZIONE AL 10 %

COMPOSIZIONE

Carbossimetilcellulosa (CMC, E466) 10%, Acido citrico anidro (E330) 0,2%, Metabisolfito di potassio (E224) 0,25%.

CARATTERISTICHE

Oenostabil è composta da un polimero celluloso solubile a carica negativa destinato alla stabilizzazione tartarica dei vini, elaborato con una particolare tecnologia da cellulosa estratta dal legno. Le particolari caratteristiche di Oenostabil, la viscosità, il grado di polimerizzazione e il grado di sostituzione, la rendono particolarmente adatta all'uso enologico.

Oenostabil non ha nessun impatto organolettico.

IMPIEGHI

Oenostabil agisce come un colloide protettore: ostacola la formazione e la crescita di micro-cristalli di tartrato, previene così le precipitazioni di sali tartarici, bitartrato di potassio ed in parte del tartrato di calcio. Oenostabil può essere utilizzato su vini bianchi fermi ed effervescenti. Per l'utilizzo su vini rosati è opportuno eseguire delle prove preliminari su piccoli volumi per verificarne l'efficacia e la tenuta del colore dopo il trattamento. L'utilizzo su vini rossi è subordinato a test preventivi in laboratorio.

Oenostabil deve essere aggiunta al momento dell'imbottigliamento oppure alla sboccatura per i vini effervescenti:

- vini fermi: prima dell'imbottigliamento l'aggiunta può avvenire prima della filtrazione finale, per evitare fenomeni di colmataggio è opportuno tuttavia attendere almeno due giorni tra l'aggiunta di Oenostabil e la filtrazione finale. Operare su vini precedentemente stabilizzati nei confronti delle precipitazioni proteiche;

- vini effervescenti ottenuti con metodo classico: si possono eseguire due aggiunte, durante la fase di tiraggio e successivamente alla sboccatura, verificando la stabilità ottenuta con prove in laboratorio. Non effettuare aggiunte su vini trattati con lisozima.

DOSI

Da 60 a 100 ml/hl in funzione dell'instabilità del vino. Dose massima legale: 100 ml/hl (10 g/hl CMC solida).

MODALITA' D'USO

Sciogliere Oenostabil in 3 parti di vino da trattare ed aggiungere alla massa per mezzo di un tubo di Venturi. Omogeneizzare con un rimontaggio al riparo dall'aria.

Porre la massima attenzione a:

- temperatura del vino: l'aggiunta di Oenostabil in vini a temperatura molto bassa può causare difficoltà di omogeneizzazione.

- proteine: sono possibili interazioni tra la CMC e le proteine del vino. Effettuare il trattamento solo su vini proteicamente stabili.

- filtrazione tangenziale: si rischia il colmataggio in un vino precedentemente addizionato di CMC. Aggiungere Oenostabil dopo la filtrazione tangenziale.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in taniche da 5 Kg e da 25 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Oenostab_rev.0_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.