

## Linee guida per l'utilizzo dei chiarificanti Oeno

### Chiarifica Basi spumante

Caratteristiche mosto/vino	Prodotto	Composizione	Dosaggio g/hl	Altri coadiuvanti di chiarifica da abbinare	Profilo organolettico	AF (ALLERGEN FREE)	PRIVO DI COMPOSTI ANIMALI
Mosto per basi spumante ottenute da uve rosse	Oenocol Fresh	Colla di pesce, proteine vegetali, carbone attivo decolorante	20 - 80 g/hl		Conferisce stabilità alla frazione colorante, asporta i polifenoli in eccesso, asporta gli eccessi di colore.	✓	NO
Mosto per basi spumante ottenuto da seconde spremiture	Oenocol Green	Colla di pesce e proteine vegetali	20 - 60 g/hl	PVPP	Contribuisce a rendere il colore più vivo ed a ravvivare le note fruttate e floreali. Elimina le catechine in eccesso.	✓	NO
Mosto per basi spumante con tendenza all'ossidazione	AntiO2	Polisaccaridi naturali derivati dalla chitina e bentonite	30 - 80 g/hl	PVPP	Sensibile diminuzione del colore giallo-ocra dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche, riduce l'effetto dovuto all'ossidazione, asporta le proteine instabili.	✓	SI
Vini base spumante	Oenofish	Colla di pesce in soluzione	100 - 160 ml/hl	Sol di silice/bentonite	Illimpidimento importante del vino con una leggera smussatura delle spigolosità, elimina le note vegetali e rivela la componente aromatica. Rende il vino più brillante.		NO

### Chiarifica vini/mosti bianchi e rosati

Caratteristiche mosto/vino	Prodotto	Composizione	Dosaggio g/hl	Altri coadiuvanti di chiarifica da abbinare	Profilo organolettico	AF (ALLERGEN FREE)	PRIVO DI COMPOSTI ANIMALI
Vino bianco con tendenza all'imbrunimento	Oenocol Fresh	Colla di pesce, proteine vegetali, carbone attivo decolorante	20 - 80 g/hl		Conferisce stabilità alla frazione colorante, asporta i polifenoli in eccesso, asporta gli eccessi di colore.	✓	NO
Vino bianco fruttato e spumanti metodo charmat	Oenocol Green	Colla di pesce e proteine vegetali	20 - 60 g/hl	PVPP	Contribuisce a rendere il colore più vivo ed a ravvivare le note fruttate e floreali. Elimina le catechine in eccesso.	✓	NO
Vino bianco affinato in legno	Extragel Fish	Gelatina di pesce	4 - 8 g/hl	Sol di silice/bentonite	Conferisce stabilità colloidale e brillantezza senza intaccare la struttura del vino, asporta i fenoli responsabili delle note amare dei vini	✓	NO
Vini con note ossidate	AntiO2	Polisaccaridi naturali derivati dalla chitina e bentonite	30 - 80 g/hl	PVPP - Caseinato di K*	Sensibile diminuzione del colore giallo-ocra dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche, riduce l'effetto dovuto all'ossidazione, asporta le proteine instabili.	✓	SI

\*allergene

### Chiarifica vini rossi

Caratteristiche vino	Prodotto	Composizione	Dosaggio g/hl	Altri coadiuvanti di chiarifica da abbinare	Profilo organolettico	AF (ALLERGEN FREE)	PRIVO DI COMPOSTI ANIMALI
Vino rosso fruttato	Oenocol Green	Colla di pesce e proteine vegetali	20 - 60 g/hl	Tannino Extratan Redox	Contribuisce a rendere il colore più vivo ed a ravvivare le note fruttate e floreali.	✓	NO
Vino rosso affinato in legno	Oenocol Soft	Gelatina alimentare di origine suina a basso grado di idrolisi in soluzione.	10 - 40 g/hl		Specifica per il collaggio "morbido" dei vini di qualità, consente di illimpidire il vino, aumentare la morbidezza eliminando l'astringenza in eccesso senza intaccare la struttura polifenolica del prodotto trattato.		NO
Vino rosso con tannini aggressivi e note vegetali	Oenocol 30	Gelatina alimentare di origine suina a medio grado di idrolisi in soluzione.	20 - 100 g/hl		Diminuisce l'astringenza e rimuove i polifenoli aggressivi, ha un elevato potere illimpidente, permette di ottenere vini più morbidi e piacevoli.		NO
Vino rosso torchiato	Extragel	Gelatina in polvere idrolizzata solubile a freddo.	4 - 15 g/hl		Utilizzabile per illimpidire il vino, migliorarne la filtrabilità e soprattutto ridurre l'astringenza, senza assorbire la materia colorante.		NO
Vino rosso adatto a mercati vegetariani	Extragel Green	Proteine vegetali allergen free	5 - 30 g/hl	Bentonite	Chiarificante che permette una migliore stabilità del colore nel tempo, riduce le note amare ed ossidate, abbatte l'astringenza in eccesso.	✓	SI