

TABELLA RIEPILOGATIVA PRODOTTI COLLAGGIO E STABILIZZAZIONE

AZIONE	COMPOSIZIONE	NOME DEL PRODOTTO	PROPRIETA'	DOSAGGIO CONSIGLIATO	Tipo di vino		
					Bianco	Rosé	Rosso
COLLAGGIO - CHIARIFICA - STABILIZZAZIONE	GELATINE ALIMENTARI	OENOCOL 30	Gelatina alimentare per la detannizzazione dei mosti e dei vini, utilizzabile in combinazione con gel di silice o bentonite	Mosti e Vini Bianchi: 5 - 50 g/hl Vini Rossi: 20 - 100 g/hl		✓	✓
		OENOCOL SOFT	Gelatina alimentare per la chiarifica dei mosti e dei vini, adatta come chiarificante in flottazione	Mosti e Vini Bianchi: 10 - 30 g/hl Vini Rossi: 20 - 40 g/hl	✓	✓	✓
		EXTRAGEL	Gelatina alimentare idrosolubile a freddo per la chiarifica e la detannizzazione dei mosti e dei vini	Vini Bianchi: 4 - 10 g/hl Vini Rossi: 6 - 15 g/hl	✓	✓	✓
	POLISACCARIDI DERIVATI DAL CHITOSANO	ANTIO2	Sostitutivo della caseina, porta una sensibile diminuzione del colore giallo-ocra dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche, riducendo quindi l'effetto dovuto all'ossidazione	20-80 g/hl	✓	✓	
	ITTIOLLE	EXTRAGEL FISH	Gelatina di pesce indicata per l'asportazione dei fenoli responsabili delle note amare dei vini	Vini Bianchi e Rosati: 4 - 8 g/hl Vini Rossi: 5 - 10 g/hl	✓	✓	✓
		OENOFISH	Colla di pesce liquida, garantisce collaggi mirati all'asportazione delle note aggressive e vegetali	Vini Bianchi: 100 - 120 ml/hl Vini Rossi: 120 - 160 ml/hl	✓	✓	✓
	PROTEINE VEGETALI AF	EXTRAGEL GREEN	Extragel Green è un chiarificante innovativo che possiede una elevata capacità di adsorbimento nei confronti di catechine, leucoantociani, tannini e ferro.	Flottazione: 5 - 10 g/hl Vini: 10-30 g/hl	✓	✓	✓
	CHIARIFICANTI COMPLESSI AF	OENOCOL GREEN	Chiarificante complesso composto da colla di pesce e proteine vegetali. Permette la rimozione dei polifenoli ossidabili, facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi e elimina i gusti amari	20 - 80 g/hl	✓	✓	✓
		OENOCOL FRESH	Chiarificante complesso composto da colla di pesce e proteine vegetali e carbone vegetale attivo. Permette la rimozione dei polifenoli ossidabili, consente di avere una migliore stabilità del colore nel tempo, apporta brillantezza ai vini bianchi ed elimina le note ocra ed elimina i gusti amari	Vini Bianchi e Rosati: 20 - 60 g/hl	✓	✓	
	PVP/PVI	OENOCOL M+	Chiarificante complesso studiato per il trattamento di mosti e vini che presentano un'alta concentrazione in metalli pesanti, spesso derivati da residui di trattamenti in vigna; in particolare rame e ferro che sono responsabili dei fenomeni di casse ferrica e casse rameosa	25 - 50 g/hl	✓	✓	✓
	PVPP	EASYCLAR PVPP PVPP PILLS	Facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi, permette una migliore stabilità del colore nel tempo, svolge un'azione sul mosto preservando le qualità organolettiche ed elimina i gusti amari.	10-80 g/hl	✓	✓	✓
	BENTONITE PER STABILIZZAZIONE PROTEICA	OENOBENT XP	Bentonite sodico-calcaica di qualità farmaceutica ad alto potere deproteinizzante, RIDOTTO POTERE ABRASIVO	15 - 90 g/hl	✓	✓	✓
		OENOBENT STANDARD	Bentoniti sodico-attive in polvere di alta qualità, adatte sia per l'impiego in chiarifica sia in flottazione. Disponibile sia in polvere che granulare.	30 - 100 g/hl	✓	✓	✓
	DERIVATO LIEVITO	ANTIR	Anti R ha un'elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze solforate che causano problemi organolettici generalmente definiti come ridotto, solforato, odore di cavolo	Vini: 5 - 30 g/hl in funzione dell'intensità del problema	✓	✓	✓
	GOMMA ARABICA STABILIZZAZIONE DELLA FRAZIONE COLORANTE	LIQUIGUM KORDOFAN	Gomma arabica ottenuta esclusivamente da acacia Vérek, stabilizza la materia colorante dei vini rossi e rosati. ATTENZIONE: da utilizzare esclusivamente su vini chiarificati e filtrati.	30 - 100 g/hl il prodotto (disponibile anche in polvere)	✓	✓	✓
GOMMA ARABICA	LIQUIGUM SEYAL	Gomma arabica Seyale che agisce da colloide protettore nei confronti di intorbidamento e dai depositi di natura colloidale. Si oppone all'apparizione depositi di natura colloidale nel vino.	40 - 120 g/hl	✓	✓	✓	
STABILIZZAZIONE TARTARICA	OENOSTABIL	Carbossimetilcellulosa (CMC IN SOLUZIONE AL 10%), permetta la stabilizzazione tartarica. ATTENZIONE: da utilizzare previo test preventivo: per i vini rossi può interferire con la materia colorante.	60 - 100 ml/hl	✓	✓		

Le informazioni riportate sul presente documento sono aggiornate allo stato attuale delle nostre conoscenze. Oeno srl declina ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti causati dall'errato utilizzo dei prodotti elencati.

PER L'UTILIZZO RIFERIRSI ALLE SINGOLE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI