

OENOGEL 30

Sol de sílice Agente para la clarificación del vino

CARACTERÍSTICAS

OENOGEL 30 es un adyuvante para la clarificación compuesto por sol de sílice. Asociado con gelatina o cola de pescado, mejora la compactación de las lías y acelera la clarificación, además de evitar el sobreencolado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

OENOGEL 30 mejora la compactación de las lías, permite una floculación rápida y evita el sobreencolado.

Este adyuvante para la clarificación se adapta a todos los tipos de cola, aunque los mejores resultados se obtienen con las gelatinas (utilizar gelatinas poco hidrolizadas).

Es especialmente eficaz en los vinos y mostos ricos en coloides.

OENOGEL 30 no tienen ningún efecto sobre las características organolépticas del vino.

DOSIS

Oenogel 30	Gelatina	Cola de pescado
30 ml	2.5 g	1.5 g
50 ml	5 g	2 g
100 ml	15 g	3 g

Se recomienda llevar a cabo ensayos previos para determinar la dosis óptima de utilización. Como agente de clarificación, **OENOGEL 30** se añade justo antes de la gelatina.

MODO DE EMPLEO

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Solución opalescente en bidones de 5, 10 y 20 L, y también en botellas de 1 L.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información anterior corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se proporciona sin que ello suponga ningún compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información sobre seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su acuerdo.