OENOGEL 30

Solo de Sílica.
Agente de clarificação de vinhos.

INTRODUÇÃO

OENOGEL 30 é um adjuvante de colagem composto de solo de sílica. Associado a gelatina ou a cola de peixe, ele melhora a compactação das borras de cola, acelera a clarificação e evita toda a colagem em excesso.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

OENOGEL 30 melhora a compactação das borras, ajuda para uma floculação rápida e evita toda colagem em excesso.
Este adjuvante de colagem é adequado para todos os tipos de cola, mas dá melhores resultados com a gelatina, a ser uzado com gelatina pouco hidrolisadas.
É particularmente eficaz nos vinhos e nos sucos ricos em colóides.
OENOGEL 30 não tem impacto organoléptico nos vinhos.

DOSAGEM

OENOGEL 30	Gelatina	Cola de peixe
30 ml	2,5 g	1,5 g
50 ml	5 g	2 g
100 ml	15 g	3 g

INSTRUÇÕES DE USO

Testes preliminares são recomendados para determinar as doses ideais de uso.

Sendo um agente de clarificação, Oenogel 30 deve ser adicionado antes da gelatina.

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Solução Opalescente em bidões de 20 l ou em frascos de 1 l.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**