

## OENOCLAR

---

**Clarificador destinado aos mostos oxidativos, provenientes de colheitas alteradas, aos mostos de prensa, ricos em polifenóis, aos mostos de "taille", as colheitas mecânicas, aos vinhos. Flotação.**

### CARACTERÍSTICAS

---

**OENOCLAR** é um adjuvante de preparação de mostos e de vinhos associando a gelatina, a PVPP e a cola de peixe. É o produto ideal para clarificar os mostos brancos e rosados provenientes de uvas atacadas pela Botrytis, as colheitas mecânicas ou os mostos de prensa, ricos em polifenóis.

**OENOCLAR** é também muito eficaz em flotação.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

**OENOCLAR** reúne as propriedades de seus três componentes :

- A PVPP remove os compostos susceptíveis à oxidação, ele diminui o amargor.
- A combinação de gelatina com a cola de peixe, permite uma clarificação muito boa dos mostos, remove a "verdeur" (verde) de alguns polifenóis.

Enfim, **OENOCLAR** permite uma boa compactação das borras.

### APLICAÇÕES

---

#### **Clarificação estática :**

**OENOCLAR** é utilizado de preferência no mosto, mas também no vinho. A adição prévia de **OENOGEL 30** (solo de sílica) ou de taninos, melhora a qualidade da colagem e evita qualquer sobrecolagem.

**OENOCLAR** pode também ser associado ao **FORMULE 1-CF**, os dois produtos são complementares.

#### **Flotação :**

Fácil de usar e particularmente reativo com as baixas cargas em polifenóis, **OENOCLAR** é utilizado para a flotação de mostos brancos.

### DOSAGEM

---

**Clarificação estática :** utiliza-se **OENOCLAR** no mosto e no vinho.

No mosto : 10cL/hL a 20cL/hL

No vinho : 5cL/hL a 10cL/hL

#### **Flotação :**

5cL/hL a 10cL/hL

## INSTRUÇÕES DE USO

---

Agitar bem antes de usar.

### **Precauções de utilização :**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

Galões de 5 e 20 litros

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Fora do gelo.

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.*