

# 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 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.

*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.*