

OENOGEL 30

**Sol de silice.
Agent de clarification des vins.**

CARACTERISTIQUES

OENOGEL 30 est un adjuvant de collage composé de sol de silice. Associé à la gélatine ou à la colle de poisson, il améliore le tassement des lies de colle, accélère la clarification et évite tout surcollage.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

OENOGEL 30 améliore le tassement des lies, permet une floculation rapide et évite tout surcollage.

Cet adjuvant de collage convient à toutes les colles, mais donne les meilleurs résultats avec les gélatines, à utiliser avec des gélatines peu hydrolysées.

Il est particulièrement efficace sur les vins et les jus riches en colloïdes.

OENOGEL 30 n'a aucun impact organoleptique sur les vins.

DOSE D'EMPLOI

Oenogel 30	Gélatine	Colle de poisson
30 ml	2,5 g	1,5 g
50 ml	5 g	2 g
100 ml	15 g	3 g

Des essais préalables sont conseillés afin de déterminer les doses optimales d'utilisation. Comme agent de clarification, **OENOGEL 30** s'ajoute juste avant la gélatine.

MODE D'EMPLOI

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Solution opalescente en jerrycans de 5, 10 ou 20 L ou en flacon de 1 L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

210/2019-1/1