

# OROGEL

## GELATINA IN POLVERE A SOLUBILITÀ Istantanea

Le gelatine provengono dall'idrolisi, più o meno spinta, del collagene contenuto nelle ossa e nella pelle degli animali. Questo trattamento consente di ottenere un prodotto, la gelatina, solubile in acqua. Al pH del vino assume carica elettrica positiva che viene sfruttata in enologia per diminuire il tenore di sostanze tanniche presenti in un vino.

### **CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:**

**OROGEL** è una gelatina alimentare pura, parzialmente idrolizzata, in polvere. L'attenta selezione e i rigorosi controlli della materia prima uniti al costante monitoraggio delle varie fasi produttive consente di ottenere un prodotto di eccellente qualità. Il processo di atomizzazione rende inoltre

**OROGEL** un prodotto altamente solubile e pertanto di facile utilizzo.

**COMPOSIZIONE:** gelatina parzialmente idrolizzata e atomizzata di origine animale.

### **APPLICAZIONE:**

**OROGEL** trova impiego nella chiarifica dei mosti e dei vini (principalmente rossi) nei quali riduce il tenore in sostanze polifenoliche riducendone l'astringenza e aumentandone così la morbidezza.

### **DOSI:**

variano in funzione del vino da trattare (bianco, rosso, rosato) e del grado di chiarifica desiderato. Generalmente si aggirano tra 3 e 15 g/Hl.

### **MODALITÀ D'USO:**

**OROGEL**, essendo una gelatina in polvere atomizzata, è facilmente solubile. E' sufficiente pertanto sciogliere il prodotto in acqua a temperatura ambiente in rapporto di 1:10. Aggiungere la soluzione alla massa da trattare effettuando un rimontaggio. In caso di chiarifiche miste con silice (**Biogel V**, **Tecnosil**, **Kemisol**) e/o bentonite (**Microfarm**, **Bentofarm**, **Bentogel KV**, **Sferogel**, **Flobent LV**) questi dovranno essere aggiunti sempre prima di **OROGEL**. In particolare l'uso di sol di silice è raccomandato per accelerare e migliorare il processo di chiarifica.

**CONFEZIONE:** sacchi da 15 Kg

**CONSERVAZIONE:** mantenere il prodotto in luoghi freschi ed asciutti. Consumare entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE:**

Aspetto fisico: polvere  
Colore: giallo paglia  
Odore: neutro - assenza di odori sgradevoli  
Sapore: neutro

#### **COMPOSIZIONE**

Proteine:	> 90 %	Rame:	< 30 ppm
Lipidi:	< 0,1 %	Piombo:	< 5,0 ppm
Ceneri:	< 2,0 %	Zinco:	< 50 ppm
Umidità:	< 8 %	Ferro:	< 50 ppm
Idrossiprolina:	12,0 ± 2,0%	Mercurio:	< 0,15 ppm
Acqua ossigenata:	< 10 ppm	Cadmio:	< 0,5 ppm
Metalli pesanti totali:	< 20 ppm	Cromo:	< 10 ppm
Arsenico:	< 1,0 ppm		

#### **CARATTERISITCHE FISICHE**

pH(soluz. 1%):	4,5-6,0	Limpidezza:	< 20 NTU
Bloom (AOAC):	0	Punto isoelettrico:	4,5 – 5,8
Viscosità:	10 ± 5,0 cPs	Granulometria:	140 Mesh

#### **ANALISI MICROBIOLOGICA**

CBT:	< 1000/g	Clostridium perfringens:	assente/g
Coliformi (30°C):	assenti/g	Lieviti e muffe:	< 100/g
Coliformi (44,5°C):	assenti/10g	Stafilococco aureus:	assente/g
Spore solfito riduttori:	< 10/g	Salmonella:	assente/25g

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO