

# OenoFiller®

Integratori naturali della struttura dei vini, a base di polisaccaridi del lievito *Sacch. cerevisiae*, tannini proantocianidinici e ellagici

OenoFiller® **White**  
OenoFiller® **White Plus**

OenoFiller® **Red**  
OenoFiller® **Red Plus**

## CARATTERISTICHE GENERALI

La proposta **OenoFiller®** nasce dall'esigenza di poter disporre, in particolari condizioni di carenza strutturale dei vini, di sicuri e efficaci integratori della struttura del vino connaturati ad esso.

Nella variabilità degli eventi regolati dalla natura, può accadere che l'andamento verso una desiderata e ottimale maturità delle uve è compromessa da svariati fattori poco favorevoli. Infatti, in particolari annate ci si può trovare, causa eventi metereologici negativi, attacchi fitosanitari e loro conseguenze, a vinificare uve che non hanno raggiunto una adeguata maturità tecnologica, con produzione di vini magri, disequilibrati, tannini molto reattivi, gusti amari, sentori erbacei e instabilità della materia colorante nel caso dei vini rossi.

La gamma degli integratori **OenoFiller®** è l'efficace e naturale strumento a servizio del tecnico, per integrare ai vini componenti strutturanti mancanti, induttori di armonicità, corpo e piacevolezza, per un generale miglioramento gustativo e organolettico.

I componenti degli **OenoFiller®** sono connaturati ai vini. La loro origine da bucce d'uva non fermentata, vinaccioli d'uva e dalla parete cellulare del lievito *Sacch. Cerevisiae* è la naturale equivalenza alla composizione polisaccaridica e tannica dei vini.

## APPLICAZIONE

Vini Bianchi, Rosati e Rossi

Gli **OenoFiller®** sono particolarmente indicati per tutti i vini che necessitano di una integrazione alla loro naturale struttura

OenoFiller® <b>White</b>	vini bianchi con carenza di struttura
OenoFiller® <b>White Plus</b>	vini bianchi eccessivamente magri e disarmonici
OenoFiller® <b>Red</b>	vini rossi e rosati con carenza di struttura
OenoFiller® <b>Red Plus</b>	vini rossi che necessitano di un trattamento strutturante corposo

## DOSAGGIO consigliato

Denominazione articolo	Media Corposità	Importante Corposità
OenoFiller® <b>White</b>	<b>30 g/hL</b>	<b>50 g/hL</b>
OenoFiller® <b>White Plus</b>	<b>25 g/hL</b>	<b>40 g/hL</b>
OenoFiller® <b>Red</b>	<b>40 g/hL</b>	<b>80 g/hL</b>
OenoFiller® <b>Red Plus</b>	<b>30 g/hL</b>	<b>60 g/hL</b>

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Gli **OenoFiller®** si presentano sotto forma di polvere fine, di colore marrone chiaro. Le indicazioni sulla tabella risultano utili per individuare il dosaggio più adatto al proprio vino.

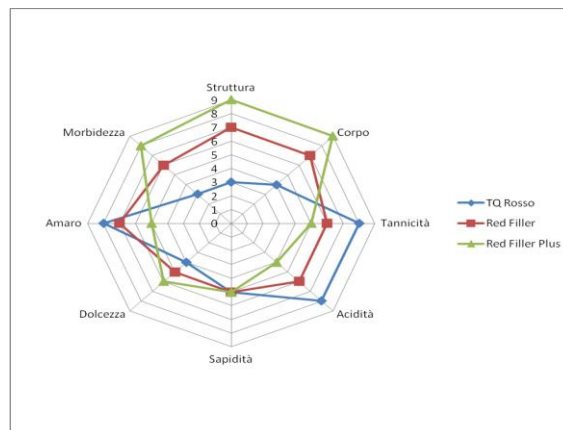
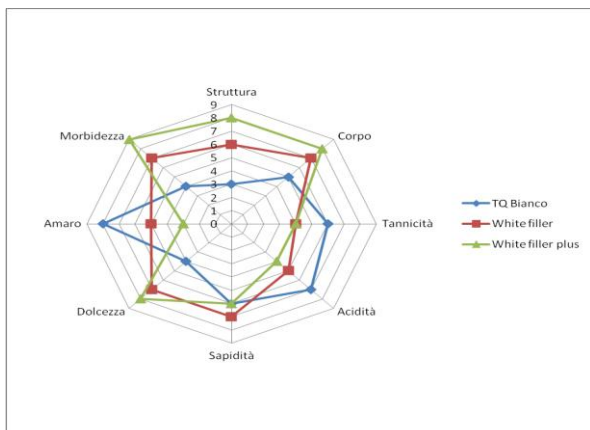
	Dosaggio	Polifenoli Totali	Estratto Secco
OenoFiller® <b>White</b>	<b>10 g/hL</b>	<b>+ 1,0 %</b>	<b>+1,0 %</b>
OenoFiller® <b>White Plus</b>	<b>10 g/hL</b>	<b>+ 1.5 %</b>	<b>+ 1.5 %</b>
OenoFiller® <b>Red</b>	<b>10 g/hL</b>	<b>+ 1,0 %</b>	<b>+ 1,0 %</b>
OenoFiller® <b>Red Plus</b>	<b>10 g/hL</b>	<b>+ 1.5 %</b>	<b>+ 1.5 %</b>

Si consiglia di effettuare dei test preliminari di laboratorio, avendo l'accortezza di attendere almeno 48 ore prima di procedere alla valutazione degustativa, sensoriale e analitica del vino.

## MODALITÀ D'USO

Pre-disperdere **OenoFiller®** in una piccola quantità di vino, poco alla volta, mescolando vigorosamente. Evitare il contatto con metalli ferrosi. Aggiungere la sospensione al vino tramite rimontaggio a ciclo chiuso. Successivamente all'aggiunta attendere da 7 a 15 giorni per l'ottimale dissoluzione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



## CONFEZIONE

Sacchetto in polilaminato	<b>Kg 1</b>	scatola 20 Kg
Sacchetto in polilaminato	<b>Kg 5</b>	scatola 20 Kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco, asciutto, in assenza di odori sgradevoli, non direttamente a contatto con il terreno, a una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Dopo l'apertura della confezione è sempre consigliabile utilizzare il prodotto entro breve tempo. In caso di utilizzo parziale assicurarsi che la confezione sia ben chiusa.

## NOTE

Prodotto per uso professionale e uso enologico

Conforme al Reg. CE 606/09 e successive modifiche e al Codice Enologico Internazionale (ed OIV 2009 e 2011) - OGM free - Allergen free