

GELATINA LIQUIDA

DESCRIZIONE

Gelatina liquida concentrata al 15% con elevata azione flocculante, detannizzante e chiarificante che si esprime totalmente nel vino con la massima efficacia.

E' una gelatina di tipo animale, derivata dalla parziale idrolisi dei tessuti connettivi di origine animale. La gelatina, provvista di dichiarazione veterinaria, è di provenienza certificata, classificata esente da OGM e prodotta conforme i regolamenti 853/2004/CE in stabilimento provvisto di Riconoscimento Ministeriale. I controlli igienico-sanitari richiesti dalle leggi italiane in materia sono condotti nel rispetto di quanto previsto dal regolamento 853/2004/CE.

E' inoltre un prodotto sottoposto ad un trattamento di sterilizzazione come previsto dalle procedure aziendali.

COMPOSIZIONE

Gelatina

IMPIEGO

La gelatina è indicata nei trattamenti in cui è richiesta l'eliminazione della componente fenolica a basso peso molecolare, responsabile di note amare.

Preserva in modo particolare l'espressione aromatica dei vini.

MODALITÀ D'USO

Addizionare la gelatina direttamente o previa dissoluzione in acqua 1:1, lentamente ed effettuando un'energica miscelazione per 15/20 minuti.

Limitazioni d'uso:

- Per il trattamento dei vini il limite massimo d'uso di chitosano è di 100 g/hl;
- Per il trattamento dei vini il limite massimo d'uso di chitina-glucano è di 100 g/hl;
- Per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi e dei vini rosati, il limite d'utilizzazione degli estratti proteici di lieviti è di 30 g/hl e per il trattamento dei vini rossi di 60 g/hl.

DOSI DI IMPIEGO

Dose d'impiego da 30 a 60 ml/hl.

CONFEZIONI

Confezioni da 1 Kg, da 25 Kg e da 1000 Kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.