

GELATINA LIQUIDA 40%

Gelatina liquida animale

La gelatina liquida 40% è una gelatina animale (suina) derivata dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi di origine animale. E' un coadiuvante tecnologico per uso enologico esente da OGM, conforme ai regolamenti 2004/852, 2004/853, 2005/2073 e 2007/1243/CE. Grazie alla sua notevole concentrazione svolge un'importante azione detannizzante, di chiarifica e di flocculazione di gran parte dei micro polifenoli instabili. Può essere utilizzata sia nei mosti in abbinamento alla sol di silice, sia nei vini in chiarifica in abbinamento alla bentonite.

Dosi e modalità d'impiego:

5-50 g/hl a seconda dei mosti o vini da trattare, aggiungere direttamente e lentamente alla massa, oppure diluire in 2/3 parti di acqua, effettuando un energico rimontaggio per 15/20 minuti

Composizione e confezione:

Gelatina di origine animale purissima idrolizzata.
Esente da OGM. Tanica da 25 kg



Scheda tecnica



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www. emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com