

GELATINA LIQUIDA 45%

Gelatina liquida animale

La gelatina liquida 45% è una gelatina animale (suina) stabilizzata con anidride solforosa(0,45%) e acido citrico anidro(1%) conforme alle vigenti legislazioni Nazionali e Comunitarie. 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 stabilizzata.
Esente da OGM. Flacone da 1 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