

E-Gel è una gelatina in polvere di color giallo paglierino di origine animale (suina). Presenta notevoli proprietà flocculanti e viene impiegata nella chiarifica di mosti, vini e succhi di frutta. Si combina molto facilmente con le sostanze polifenoliche astringenti, meno solubili e molto difficilmente con le sostanze coloranti, pertanto è indicata, in abbinamento alla bentonite, alla chiarifica di vini rossi, senza rischi di perdita di colore.

Dosi e modalità d'impiego:

4-10 g/hl sui mosti, 20-30 g/hl in flottazione, 2-5 g/hl sui vini bianchi, 5-20 g/hl sui vini rossi. Si consigliano prove preliminari in laboratorio. Sciogliere E-gel in 10 parti di acqua (35-40° C) sotto agitazione costante. Distribuire nella massa in fase di rimontaggio.

Composizione e confezione:

Gelatina di origine animale suina 100 bloom.
Esente da OGM. Pacchetto da 1 kg