

GELATINA Nebulizzata

Gelatina istantanea per la chiarificazione di mosti e vini

CARATTERISTICHE

Si tratta di una gelatina in polvere fine, di colore chiaro e odore neutro, dalla solubilità pressoché immediata e completa anche in acqua fredda.

APPLICAZIONI

Gelatina Nebulizzata coniuga le caratteristiche positive delle migliori gelatine (elevata reattività con i composti tannici, in special modo quelli a basso/medio peso molecolare, più astringenti, ed elevato potere chiarificante) a una estrema praticità di utilizzo, grazie alla sua istantanea solubilità anche in acqua fredda.

MODO DI IMPIEGO

Il prodotto è solubile in acqua fredda in concentrazioni del 5-10%. Agitare fino a completa dissoluzione e aggiungere al vino in rimontaggio, avendo cura di omogeneizzare bene la massa. Attendere 24-48 ore per il completamento della chiarifica.

DOSI

Le dosi variano in funzione della tannicità del vino da trattare, generalmente si impiegano da 1 a 20 g/hl, in eventuale associazione con 20-100 g/hl di Topgran+ per assicurare la stabilità proteica del vino chiarificato. Su mosto bianco si impiegano generalmente dosi di 5-20 g/hl per la chiarifica statica; in flottazione 5-20 g/hl e fino 60 g/hl in caso di mosti difficili.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g e sacchi da 25 kg.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com