

LIQUID GEL 50

Chiarificante

CARATTERISTICHE GENERALI

LIQUID GEL 50 è una gelatina liquida al 50% di colore giallo paglierino, derivante dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi (collagene) di origine animale (cotonne suine). La soluzione è stabilizzata microbiologicamente con SO₂, risulta limpida ed è di pronto impiego. Adatta a tutti i tipi di mosti e vini, **LIQUID GEL 50** svolge un'azione chiarificante e stabilizzante rapidissima, poichè a contatto con i tannini del mosto o del vino, si insolubilizza flocculando molto velocemente: la torbidità diminuisce del 75% dopo 24 ore e dell' 85% dopo 48 ore. **LIQUID GEL 50** asporta i tannini considerati più aggressivi e più astringenti rendendo i vini rossi trattati più morbidi e rotondi, è inoltre un chiarificante fine e molto neutro, esaltando le caratteristiche sensoriali di vini e bianchi e rossi senza rischi.

La distribuzione di **LIQUID GEL 50** dentro la vasca deve essere omogenea, nel trattamento di chiarifica.

COMPOSIZIONE

Gelatina di origine suina al 50% ± 2 in proteine
Grado Bloom: zero (sol al 6,67% a 10°C x 18 ore)
pH: 3,5-5,5 (sol 6,67%)
Esente da OGM
Anidride solforosa 0,5% ± 0,1.

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

LIQUID GEL 50 va aggiunto direttamente alla massa da trattare in agitazione. Nel trattamento di chiarifica mista, si preferisce utilizzare sempre prima **LIQUID GEL 50** e poi la bentonite

DOSI D'IMPIEGO

10-20 g/hl sui mosti
5-15 g/hl sui vini bianchi
15-50 g/hl sui vini rossi
Si consigliano prove preliminari di laboratorio.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Confezioni in poliaccoppiato richiudibili da 1 kg, 10 kg e 25 kg.
Conservare in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore .

