

COLLAGEL CLAR

Soluzione di gelatina pura di origine animale

CARATTERISTICHE

La gelatina è il chiarificante più estesamente impiegato in enologia specie nei vini rossi.

Il suo uso sfrutta soprattutto la proprietà di legarsi alle sostanze tanniche del vino e di produrre così modificazioni organolettiche evidenti, generalmente favorevoli.

COLLAGEL CLAR, per il trattamento subito, è in grado di esplicare il suo effetto detannizzante con particolare efficacia e nello stesso tempo senza un eccessivo impoverimento della frazione fenolica globale del vino e cioè senza una variazione troppo decisa delle caratteristiche peculiari del prodotto.

Nello stesso tempo risultano evidenti le proprietà chiarificanti ed illimpidenti di COLLAGEL CLAR che genera una flocculazione istantanea, voluminosa e con una rapida formazione di un deposito compatto.

APPLICAZIONI

COLLAGEL CLAR è più attiva e la chiarificazione più efficace a temperatura piuttosto bassa e a pH piuttosto elevato.

Nei vini bianchi poveri di tannino è consigliato abbinare l'uso di COLLAGEL CLAR con bentonite e tannino enologico.

DOSI E MODALITA' D'USO

15 - 40 g/hl su vino bianco; 20 - 80 g/hl su vino rosso

COLLAGEL CLAR è una soluzione pronta all'uso. Aggiungere lentamente alla massa assicurando una buona omogeneizzazione.

In caso di abbinamento con altri chiarificanti introdurre COLLAGEL CLAR per primo.

COMPOSIZIONE

Gelatina pura di origine suina, acqua demineralizzata, anidride solforosa 0,5%

CONFEZIONI

Taniche da 25 kg - Big da 1000 kg

Nella sua confezione originale e in ambiente fresco ed asciutto può essere conservato per 36 mesi.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.