

GELATINA MICRONIZZATA

CARATTERISTICHE

La "Gelatina Micronizzata" selezionata da EVER, deriva esclusivamente da tessuti connettivi di suino sottoposti ad uno specifico processo di idrolisi che la rende prontamente solubile in acqua fredda. Le caratteristiche di purezza e di efficacia di questa gelatina la rendono utilizzabile non solamente in enologia ma anche in altri settori dell'industria alimentare. Le soluzioni che si ottengono dalla diluizione a freddo di "Gelatina Micronizzata" sono utilizzabili con pompe dosimetriche, anche a concentrazioni elevate.

APPLICAZIONI

- Questa speciale "Gelatina Micronizzata" è spesso preferita ad altre gelatine meno solubili e troppo detannizzanti e aggressive verso gli antociani.
- In vendemmia trova impiego in flottazione in abbinamento a bentonite e sol di silice. Per questa applicazione, EVER propone anche COLLAGEL speciale gelatina liquida stabilizzata, che a parità di efficacia risulta ancora più pratica e sicura.
- Nella chiarifica e/o nel trattamento de metallizzante di vini ed aceti, in abbinamento ad altri coadiuvanti di chiarifica come sol di silice, bentonite, tannino, ecc.

DOSI E MODALITA' D'USO

La "Gelatina Micronizzata" può essere sciolta rapidamente in acqua fredda in rapporto 1:10. La scelta del dosaggio, è verificabile in laboratorio ed indicativamente può essere di:

- 5-10 g/hl nel mosto
- 5-10 g/hl nei vini bianchi e rosati
- 10-20 g/hl nei vini rossi
- 10-30 g/hl nei vini torchiatii

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare micronizzata.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg - Sacchi da 20 kg

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