



# **ENARTIS GREEN GELATINA**

**GELATINA ALTO PESO MOLECULAR ECOLÓGICA PRODUCIDA EN CONFORMIDAD A LOS REGLAMENTOS (CE) N. 834/2007 E N. 889/2008**

## COMPOSICIÓN

Gelatina alimentaria alto peso molecular

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo de color blanco-amarillo.

ENARTIS GREEN GELATINA es una gelatina soluble en agua caliente, constituida por cadenas proteicas de elevado peso molecular y dotada de una elevada carga superficial. Presenta una óptima capacidad limpiadora y una buena eficacia en la estabilización coloidal de los vinos..

*En los vinos tintos* reduce la sequedad y la sensación astringente general, sin cambiar el equilibrio y respetando sus estructura.

*En los vinos y mostos blancos*, en combinación con bentonita o sol de sílice mejora la limpieza olfativa, la limpidez y la filtrabilidad.

## APLICACIONES

Clarificante de vinos y mostos.

## DOSIS

Vinos blancos: 2 a 8 g/hL

Vinos tintos: 4 a 10 g/hL

Mostos y vinos muy turbios: 5 a 15 g/hL

Se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio para determinar la dosis de uso correcta.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar en agua templada (35-40°C) en una proporción de 1:20 agitando suavemente. Aplicar mediante bomba dosificadora o Venturi, homogeneizar. La solución conseguida no puede conservarse y se debe aplicar inmediatamente.

## ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de 1 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase bien, y consérvese en lugar seco, fresco y ventilado.

## Producto conforme a las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Reg. (CE) N. 834/2007

Reg. (CE) N. 889/2008

## Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Reglamento (UE) N. 203/2012

