



ENARTIS GREEN GELATINA

GELATINA SOLUBILE A CALDO BIOLOGICA PRODOTTA IN CONFORMITA' A QUANTO PREVISTO DAI REGOLAMENTI (CE) N. 834/2007 E N. 889/2008

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare polvere, ad alto peso molecolare.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: microgranuli di colore bianco.

ENARTIS GREEN GELATINA è una gelatina solubile in acqua calda, costituita da catene proteiche ad alto peso molecolare e dotata di un'elevata carica superficiale. Grazie alle sue caratteristiche chimico-fisiche, presenta un'ottima capacità illimpidente e una buona efficacia per la stabilizzazione colloidale dei vini.

Nei vini rossi agisce attenuando la secchezza e la sensazione astringente complessiva, senza modificarne l'equilibrio gustativo e rispettandone la struttura

Nei vini e mosti bianchi può essere impiegata, in abbinamento a bentonite o sol di silice per migliorare la pulizia olfattiva, la limpidezza e la filtrabilità.

APPLICAZIONI

Chiarifica di vini e mosti.

DOSI

Vino bianco: 2-8 g/hl

Vino rosso: 4-10 g/hl

Mosti e vini molto torbidi: 5-15 g/hl

Si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'utilizzo..

MODALITA' D'USO

Solubilizzare in acqua calda (35-40°C) in rapporto 1:20. Mescolare bene evitando la formazione di grumi. Aggiungere in modo uniforme alla massa da trattare durante un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi. La soluzione così preparata non è conservabile e va impiegata subito.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Reg. (CE) N. 834/2007

Reg. (CE) N. 889/2008

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

Regolamento (UE) N. 203/2012

