

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Gelatina liquida per chiarifica di vini con ricca struttura polifenolica.

Composizione:

L'ENOCLEAR GEL ELEGANCE L è una gelatina alimentare liquida concentrata, di origine suina ed a media carica superficiale; stabilizzata con anidride solforosa (circa 0.4%).

Azione e principali proprietà enologiche:

L'ENOCLEAR GEL ELEGANCE L è adatta alla chiarificazione di tutti i tipi di vini, sia ricchi in tannini aggressivi e astringenti, sia delicati sotto il profilo aromatico. Porta alla formazione di flocculi grossi e pesanti che precipitano e che possono essere separati facilmente. Attenua la durezza dei vini ottenuti da pressature energiche; sui vini rossi non porta a perdite di colore in quanto non reattiva con gli antociani.

Modalità d'uso:

Disperdere direttamente nel vino avendo cura di omogeneizzare bene la massa con un adeguato rimontaggio. Tempo di contatto suggerito nel trattamento al vino, prima della filtrazione/travasato: 7 - 15 giorni.

Dosi d'impiego:

Da 40 a 70 g/Hl secondo il vino e l'obiettivo tecnico ricercato. Abbinabile con altre tipologie di chiarificanti.

Conservazione:

In locali freschi ed asciutti, privi di odori, non a contatto con il suolo, nell'imballaggio originale integro e chiuso, nel limite della data di scadenza indicata sulla confezione.

Confezionamento:

L'ENOCLEAR GEL ELEGANCE L è disponibile in confezioni da 1 - 5 - 25 kg.

PRODOTTO CONFORME ALLA LEGISLAZIONE IN VIGORE (Codice Enologico Internazionale).
PER USO ENOLOGICO, PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

Le informazioni riportate nella presente scheda sono rispondenti allo stato attuale delle conoscenze, e non manlevano dall'uso corretto del prodotto e dal rispetto delle normative in termini di sicurezza, protezione personale ed inquinamento; inoltre sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo di informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.

