

COLLAGEL

Gelatina liquida stabilizzata

CARATTERISTICHE

COLLAGEL è una speciale gelatina liquida stabilizzata ottenuta dall'idrolisi parziale di tessuti connettivi di origine suina.

La soluzione stabile di COLLAGEL, permette di ridurre i tempi di preparazione, offre la massima garanzia di un dosaggio mirato ed efficace, evita i rischi di contaminazione microbiologica.

APPLICAZIONI

COLLAGEL trova impiego nelle chiarifiche di mosti, vini ed aceti, in abbinamento a sol di silice e /o bentonite. L'aggiunta di tannino idrolizzabile (es.: TANBOISE'), può agire sinergicamente nel processo di chiarifica.

Il grado di idrolisi medio di COLLAGEL rende questo chiarificante proteico efficace anche come detannizzante. Nei vini bianchi è efficace per adsorbire le catechine.

MODALITA' D'USO E DOSI

Aggiungere COLLAGEL in filo sottile, direttamente o previa diluizione con acqua, al prodotto da chiarificare ed omogeneizzare.

10-25 g/hL su mosto bianco

10-20 g/hL su vino bianco

20-40 g/hL su vino rosso

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare, anidride solforosa, acido citrico, acqua demineralizzata.

CONFEZIONI

Canestro da 10 kg e 25 kg

Flacone da 1 kg

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