

GELATINA ORO POLVERE



CARATTERISTICHE

Gelatina Oro Polvere è una gelatina animale alimentare purissima, ottenuta dal collagene del tessuto connettivo di suino. Ha un alto potere gelificante (Bloom 90-100).

La carica superficiale elevata, la rende particolarmente reattiva verso i tannini e nei trattamenti di chiarifica dei mosti, vini e aceti in abbinamento a Sol di Silice (EVERSOL) e Bentonite (es.: FORT BENTON).




APPLICAZIONI

L'uso di Gelatina Oro Povere nei trattamenti di chiarifica continua come la flottazione, deve avvenire con particolare attenzione:

-  *all'igiene per evitare contaminazioni microbiologiche*
-  *alla corretta diluizione per non incorrere in sovra o sottodosaggi*

Gelatina Oro Polvere trova impiego anche nella chiarifica dei succhi di frutta.

DOSI E MODALITA' D'USO

-  *Mosti: da 5 a 10g/hL*
-  *Vini Bianchi: da 5 a 10g/hL*
-  *Vini Rossi e Torchiati: da 5 ad oltre 10g/hL*

Note: è consigliabile effettuare delle prove di chiarifica in laboratorio

Uso:

Disperdere Gelatina Oro Polvere in acqua ad una temperatura >40°C ed agitare per favorirne la veloce solubilizzazione. Il rapporto di diluizione da 1:10 con acqua calda, aumenta fino ad 1:50 nel caso in cui la soluzione deve essere successivamente utilizzata a freddo.

Note: utilizzare subito la soluzione ottenuta di Gelatina Oro Polvere ed igienizzare accuratamente i contenitori utilizzati.

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare animale (da Suino) in polvere

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 k

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