

GÉLATINE LIQUIDE

DESCRIPTION

Gélatine liquide concentrée à 15% avec action floculante, détannante et clarifiante élevée qui s'exprime totalement dans le vin avec la maximum efficacité.

C'est une gélatine de type animal, dérivée de l'hydrolyse partielle des tissus conjonctifs d'origine animale.

La gélatine, pourvue de déclaration vétérinaire, est de provenance certifiée, classée exempte d'OGM et produite conforme aux règlements 853/2004/CE dans un établissement pourvu de Reconnaissance Ministérielle. Les contrôles hygiénico-sanitaires requis par les lois italiennes en la matière sont conduits dans le respect de ce qui est prévu par le règlement 853/2004/CE.

C'est en outre un produit soumis à un traitement de stérilisation comme prévu par les procédures de l'entreprise.

COMPOSITION

Gélatine

EMPLOI

La gélatine est indiquée dans les traitements où l'élimination de la composante phénolique à faible poids moléculaire, responsable de notes amères, est requise. Préserve de manière particulière l'expression aromatique des vins.

MODE D'EMPLOI

Additionner la gélatine directement ou après dissolution dans l'eau 1:1, lentement et en effectuant un mélange énergique pendant 15/20 minutes.

DOSES D'EMPLOI

Dose d'emploi de 30 à 60 ml/hl.

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 1 Kg, de 25 Kg et de 1000 Kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.

