

GELATINA LÍQUIDA

DESCRIPCIÓN

Gelatina líquida concentrada al 15% con elevada acción floculante, destanizante y clarificante que se expresa totalmente en el vino con la máxima eficacia.

Es una gelatina de tipo animal, derivada de la hidrólisis parcial de los tejidos conectivos de origen animal.

La gelatina, provista de declaración veterinaria, es de procedencia certificada, clasificada exenta de OMG y producida conforme a los reglamentos 853/2004/CE en establecimiento provisto de Reconocimiento Ministerial. Los controles higiénico-sanitarios requeridos por las leyes italianas en la materia se realizan respetando lo previsto por el reglamento 853/2004/CE.

Es además un producto sometido a un tratamiento de esterilización como previsto por los procedimientos empresariales.

COMPOSICIÓN

Gelatina

EMPLEO

La gelatina está indicada en los tratamientos en los que se requiere la eliminación del componente fenólico de bajo peso molecular, responsable de notas amargas. Preserva de modo particular la expresión aromática de los vinos.

MODALIDAD DE USO

Adicionar la gelatina directamente o previa disolución en agua 1:1, lentamente y efectuando una enérgica mezcla durante 15/20 minutos.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo de 30 a 60 ml/hl.

ENVASES

Envases de 1 Kg, de 25 Kg y de 1000 Kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado.

Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.

