

GELATINA LÍQUIDA

DESCRIÇÃO

Gelatina líquida concentrada a 15% com elevada ação floculante, destanizante e clarificante que se expressa totalmente no vinho com a máxima eficácia.

É uma gelatina de tipo animal, derivada da hidrólise parcial dos tecidos conjuntivos de origem animal.

A gelatina, provida de declaração veterinária, é de proveniência certificada, classificada isenta de OGM e produzida conforme os regulamentos 853/2004/CE em estabelecimento provido de Reconhecimento Ministerial. Os controlos higiénico-sanitários exigidos pelas leis italianas em matéria são conduzidos no respeito do previsto no regulamento 853/2004/CE. É além disso um produto submetido a um tratamento de esterilização como previsto pelos procedimentos empresariais.

COMPOSIÇÃO

Gelatina

UTILIZAÇÃO

A gelatina é indicada nos tratamentos nos quais é exigida a eliminação da componente fenólica de baixo peso molecular, responsável por notas amargas. Preserva de modo particular a expressão aromática dos vinhos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Adicionar a gelatina diretamente ou após dissolução em água 1:1, lentamente e efetuando uma enérgica mistura durante 15/20 minutos.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose de utilização de 30 a 60 ml/hl.

EMBALAGEM

Embalagens de 1 Kg, de 25 Kg e de 1000 Kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores.

O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.

