

<b>Descrizione</b>	Chiarificante di origine proteica.
<b>Composizione</b>	Gelatina animale <i>CAS 9000-70-8</i>
<b>Specifiche tecniche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Non ottenuto da idrolisi acida</li><li>▶ Numero di Bloom compreso tra 100 e 110</li></ul> <p>Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV</p>
<b>Applicazioni</b>	Da utilizzare per eliminare le sostanze tanniche che possono conferire gusto amaro ai vini; da impiegare soprattutto nei vini rossi molto macerati, trova però un interessante impiego anche nei vini bianchi, in quanto fa aumentare il potere flocculante degli altri chiarificanti, andando ad incidere sensibilmente sulla velocità di sedimentazione. L'utilizzo di <b>OROGEL</b> combinato con <b>KING JELL</b> ottimizza l'effetto chiarificante anche in vini ricchi di pectine e sostanze tanniche. Dosaggio consigliato: 5-25 g/hl a seconda dell'uso.
<b>Modalità di preparazione</b>	Sciogliere in acqua a 70° C un'ora prima dell'uso in rapporto 1:10.
<b>Confezioni</b>	Sacchetti da kg 1 sacchi da kg 25
<b>Durata e conservazione</b>	Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.
	No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.