

Description	Clarifiant d'origine protéique.
Composition	Gélatine animale CAS 9000-70-8.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">► Non obtenu à partir d'hydrolyse acide► Degré de Bloom compris entre 100 et 110 <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	<p>À utiliser pour éliminer les substances tanniques qui peuvent donner un goût amer aux vins. À employer tout particulièrement dans les vins rouges fortement macérés. Son utilisation est aussi très intéressante pour les vins blancs car il augmente le pouvoir floculant des autres agents de collage, ce qui affectera considérablement la vitesse de sédimentation.</p> <p>L'utilisation d'OROGEL en association avec KING JELL optimise l'effet clarifiant même dans les vins riches en pectine et en substances tanniques.</p> <p>Dosage conseillé: 5-25 g/hl selon utilisation.</p>
Préparation	Dissoudre dans de l'eau à 70°C une heure avant l'utilisation avec un rapport de 1:10.
Conditionnement	Paquets de 1 kg et sacs de 25 kg.
Durée et conservation	<p>Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.</p> <p>Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures. Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.</p>