

## Descripción

Agente clarificante de origen proteica.

## Composición

Gelatina animal CAS 9000-70-8

## Especificaciones técnicas

- ▶ No obtenida por hidrólisis ácida
- ▶ Número de Bloom comprendido entre 100 y 110

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

## Aplicaciones

Se utiliza para eliminar las sustancias tánicas que pueden conferir gusto amargo a los vinos; sobre todo para los vinos tintos muy macerados, no obstante, también se pueden utilizar en los vinos blancos, ya que aumenta el poder floculante de los clarificantes, ya que afecta sensiblemente en la velocidad de sedimentación. El uso de **OROGEL** combinado con **KING JELL** optimiza el efecto clarificante también en vinos ricos en pectinas y sustancias tánicas. Dosis recomendada: 5-25 g/hl en función del uso.

## Método de preparación

Disolver en agua a 70°C una hora antes del uso en proporción 1:10.

## Embalaje

Bolsas de kg 1 y sacos de kg 25.

## Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz. Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.