

Description	Produit dérivant de l'hydrolyse partielle des tissus conjonctifs dérivé du poisson.
Composition	Gelée de poisson.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">➤ Aspect: poudre / granules➤ Couleur: jaune paille➤ Goût: neutre➤ Odeur: absence d'odeurs désagréables <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Produit pour la clarification des vins, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, indiqué surtout pour enlever les tannins amers qui provoquent l'astringence. Efficace pour augmenter l'effet éclaircissant et clarifiant de la bentonite. Dosage conseillé: de 1 à 10 g/hl.
Préparation	Dissoudre à un rapport de 1:10 dans de l'eau chaude à 50°C au moment de l'utilisation.
Conditionnement	Sacs de 25 kg et sachets de 1 kg.
Durée et conservation	Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette. 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.