

Descripción

Producto derivado de la hidrólisis parcial de los tejidos conectivos de origen animal (pescado).

Composición

Gelatina de pescado.

Especificaciones técnicas

- Aspecto: polvo / granulado
- Color: amarillo paja
- Sabor: neutro
- Olor: ausencia de olores desagradables

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

Aplicaciones

Producto para la clarificación de vinos, tanto blancos como tintos y rosados, indicado sobre todo para quitar la fracción tánica amarga que provoca astringencia. Eficaz para aumentar el efecto de limpieza y de clarificación de la bentonita.

Dosis recomendada: de 1 a 10 g/hl.

Método de preparación

Diluir en proporción 1:10 en agua caliente a 50°C en el momento del uso.

Embalaje

Sacos de 25 kg y bolsas de 1 kg.

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.