

Descrizione	Prodotto derivante dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi derivati da pesce.
Composizione	Gelatina di pesce.
Specifiche tecniche	➤ Aspetto: polvere / granuli ➤ Colore: giallo paglierino ➤ Sapore: neutro ➤ Odore: assenza di odori sgradevoli Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Prodotto per la chiarifica dei vini, sia bianchi che rossi e rosati, indicato soprattutto per togliere la frazione tannica amara che provoca astringenza. Efficace per aumentare l'effetto illimpidente e chiarificante della bentonite. Dosaggio consigliato: da 1 a 10 g/hl
Modalità di preparazione	Sciogliere in rapporto 1:10 in acqua calda a 50°C al momento dell'uso.
Confezioni	Sacchi da 25 kg e sacchetti da 1 kg.
Durata e conservazione	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.