



Solutions for wine making

Gélatine Spéciale Vins Fins

100% желатин от свински произход

Gélatine Spéciale Vins fins е добре пречистен и не силно хидролизиран течен желатин, особено ефективен и с бързо действие при бистренето и стабилизацията на млади вина. Той е силно реактивоспособен спрямо аstringентните танини и подобрява фенолният профил на вината.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Отличителните му бистреща и стабилизираща способност, правят Gélatine Spéciale Vins Fins нашият най - добър течен желатин. Той се доказва като особено ефективен и бърз за бистрене и стабилизация на вина, чието бутилиране предстои най-късно след 48 до 72 часа. Те остават стабилни дори в случаите на рано бутилиране.
- > Приоритетно атакува аstringентните танини: Зарядът на частиците на Gélatine Spéciale Vins Fins позволява да елиминира най - агресивните и аstringентни танини, като по този начин позволява да се излявят компоненти, даващи идентичност на вината.
- > Той подобрява органолептичните качества на вината (тяло, закръгленост, аромати) благодарение на високата си чистота и контролирана хидролиза.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- | | |
|--|---------------|
| > Добре структурирани червени вина | 6 до 10 cl/hl |
| > Леки червени вина | 4 до 7 cl/hl |
| > Бели вина (в съчетание с Blankasit Super или танини) | 2 до 5 cl/hl |
| > Розе вина (в съчетание с Blankasit Super или танини) | 3 до 6 cl/hl |

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

- > Gélatine Spéciale Vins Fins може да се използва директно или разреден с вода в съотношение 1:1.
- > Внасяйте Gélatine Spéciale Vins Fins бавно, за предпочитане при разбъркване с помпа, за да се осигури мигновено хомогенизиране. Ние силно препоръчваме използването на нашият дозирач инжектор.
- > Филтрацията може да се извърши 24 до 48 часа от внасянето на Gélatine Spéciale Vins Fins или след достигане на желаната бистрота.

ОПАКОВКА

- > 1,05 kg бутилка
- > 5,25 kg опаковка
- > 22 kg контейнер

СЪХРАНЕНИЕ

- > Съхранявайте при температура > 5°C, за да се запазят желиращите свойства на продукта.

