



Solutions for wine making

Gélatine de Russie Supérieure

Разтвор на хранителен желатин от свински произход

Бистрител за млади и ароматни червени вина.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> GELATINE DE RUSSIE SUPERIEURE е много добър течен бистрител, разработен от желатини, селектирани с най-голяма прецизност. Хидролизата на протеиновите вериги е осъществена с помощта на модерна техника. Извършването на контрол на всеки етап от производството гарантира получаването на продукт с идеално бистрещо и стабилизиращо действие.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- > Бели и розе вина: в съчетание с нашият Американски Volclay бентонит (30 - 50 g/hl) , като дозите варират между 1,5 cl/hl до 2,5 cl/hl.
- > Червени вина:
 - Леки вина: 2,5 cl/hl до 3 cl/hl.
 - Натоварени вина: 3 до 5 cl/hl.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> GELATINE DE RUSSIE SUPERIEURE се разрежда с равно количество вода. Влага се постепенно при разбъркване с помпа, с цел осигуряване на добро хомогенизиране. Ние силно препоръчваме използването на нашия дозирач инжектор.

ОПАКОВКА

- > 1.1 – 5.5 и 22 kg кенове
- > 132 kg варел
- > Контейнер

СЪХРАНЕНИЕ

> Съхранявайте на места с умерена температура, за да предпазите желиращата способност на продукта (която е обратима). Затваряйте опаковките плътно след като ползвате част от продукта. Веднъж отвори ли се опаковката, продукта трябва да се използва бързо.

