



GELAGREEN

Gelatina biologica solubile a caldo

GELAGREEN

Prodotto idoneo alla produzione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12.

Il processo di lavorazione adottato permette di mantenere il più possibile integra la molecola proteica.

Gelagreen si caratterizza per l'efficace potere chiarificante, sia su vini bianchi che rossi, con flocculazione imponente e completa e rapido illimpidimento del mosto o vino trattati.

Nella vinificazione in bianco si impiega sia per la chiarifica statica sia in flottazione, classica o discontinua.

Nella chiarifica dei vini rossi **Gelagreen** permette di rimuovere l'eccesso di tannicità, ed è indicata soprattutto per rifinire i vini già affinati.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in acqua calda (40°-50°C) avendo cura di non superare concentrazioni del 2-3%. Agitare fino a completa dissoluzione e aggiungere al vino in rimontaggio, omogeneizzando bene la massa. Attendere 24-48 ore per la sedimentazione completa.

DOSI

1-20 g/l, in funzione della tannicità del vino da trattare; in eventuale associazione con 20-100 g/l di Bentowhite Gran per assicurare la stabilità proteica del vino chiarificato.

5-20 g/l per la chiarifica statica di mosti bianchi; fino a 60 g/l o più in flottazione.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

