

CX COLD GEL

GELATINA ALIMENTARE SUINA

COMPOSIZIONE

Gelatina animale di origine suina.

CARATTERISTICHE

CX COLD GEL si presenta come polvere di colore giallo paglierino chiaro, inodore e insapore; facilmente solubile a freddo.

CX COLD GEL è caratterizzata da un alto potere detannizzante; essa pertanto è indicata per il trattamento di vini fortemente tannici.

IMPIEGHI

CX COLD GEL è indicata per le chiarifiche di mosti, vini, aceti e succhi di frutta qualora si richieda un forte effetto detannizzante.

Preferibilmente CX COLD GEL va usata in associazione con bentonite (CX BENTONITE SPECIAL).

Per l'impiego di CX COLD GEL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disperdere CX COLD GEL in acqua fredda in rapporto 1:10 o maggiore, lentamente e sotto continua agitazione.

Il prodotto così ottenuto non è conservabile e va utilizzato entro un giorno; una maggiore stabilità della soluzione è data dall'aggiunta di acido citrico (1%) e di metabisolfito di potassio (1000 ppm).

DOSI

Per mosti e vini bianchi: da 3 a 15 g/hL;

Per mosti, vini rossi, aceti e succhi di frutta: da 5 a 30 g/hL.

Per evitare fenomeni di surcollaggio si consiglia di eseguire dei test di laboratorio con dosi scalari di CX COLD GEL.

PACKAGING

CX COLD GEL è disponibile in sacchetti da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è considerato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021