

# 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