

CX COLLA DI PESCE

GELATINA ALIMENTARE DI PESCE

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare di pesce, ad alto contenuto in azoto proteico.

Contiene prodotti a base di pesce.

CARATTERISTICHE

CX COLLA DI PESCE è una gelatina in forma granulare, inodore e senza conservanti. Il prodotto è OGM FREE e, sebbene sia un prodotto a base di pesce, in base alla legislazione europea vigente non è considerato allergenico essendo utilizzato come chiarificante nella birra e nel vino.

IMPIEGHI

CX COLLA DI PESCE è impiegato per la chiarifica dei mosti e dei vini per ottenere un rapido illimpidimento ed un elevato abbattimento dei polifenoli; è considerato mediamente detannizzante.

CX COLLA DI PESCE permette una riduzione della struttura colloidale migliorando la filtrabilità del vino e limitando le colmatazioni dei mezzi filtranti. Il trattamento su vini rossi deve essere effettuato con dosaggi limitati per non incidere in misura importante sulla struttura del vino.

Per l'impiego di CX COLLA DI PESCE attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disperdere CX COLLA DI PESCE in acqua a 35 – 40°C in rapporto 1:20, ed aggiungere alla massa omogeneizzando accuratamente. Consumare la soluzione gelatina-acqua entro un giorno.

Si consiglia di controllare la stabilità proteica e se necessario procedere con aggiunta di bentonite (CX BENTONITE SPECIAL GRAN). L'utilizzo di sistemi automatici di dosaggio assicurano una maggiore dispersione del prodotto e quindi una distribuzione più efficace.

DOSI

Per mosti da chiarificare: da 5 a 15 g/hL

Per aumentare la filtrabilità di vini: da 2 a 10 g/hL; aumentare le dosi per prodotti difficili da chiarificare.

Per evitare fenomeni di surcollaggio si consiglia di eseguire delle prove di chiarifica in laboratorio, con dosi scalari di CX COLLA DI PESCE.

CONFEZIONI

CX COLLA DI PESCE è disponibile in sacchetti in poliaccoppiato da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere al più presto le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

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

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021