

# CX HOT GEL

## GELATINA ALIMENTARE SUINA

### COMPOSIZIONE

Gelatina animale di origine suina.

### CARATTERISTICHE

CX HOT GEL si presenta come granuli di colore giallo paglierino, inodore e insapore, la sua soluzione in acqua calda risulta leggermente opalescente.

CX HOT GEL è indicata per il trattamento di vini poco tannici e in cui si debba chiarificare allo scopo di illimpidire o per migliorare la filtrabilità del prodotto.

### IMPIEGHI

CX HOT GEL è indicata per le chiarifiche di mosti, vini, aceti e succhi di frutta qualora si richieda un buon illimpidimento e un basso effetto detannizzante.

CX HOT GEL va usata preferibilmente in associazione con bentonite (CX BENTONITE SPECIAL) o sol di silice; da sottolineare che in questo caso l'elevato valore di carica superficiale di queste ultime consente di ridurre la quantità di gelatina nelle chiarifiche.

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

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere CX HOT GEL in almeno 10 parti di acqua calda (40-50°C) fino all'ottenimento di una soluzione omogenea, quindi eventualmente diluire con acqua fredda.

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 10 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 HOT GEL.

### PACKAGING

CX HOT GEL è disponibile in sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg e sacchi da 25 kg.

### CONSERVAZIONE

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

### PERICOLOSITÀ:

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

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021