

# CX LIQUID GEL

## GELATINA LIQUIDA

### COMPOSIZIONE

Gelatina animale (di origine suina) 30 %, anidride solforosa (E220) 0.4%, acqua demineralizzata q.b. al 100%.

**Contiene: solfiti.**

### CARATTERISTICHE

Soluzione di gelatina animale, limpida, appositamente sviluppata per utilizzo in ambito enologico ed alimentare. Ottenuta mediante un particolare processo di idrolisi che permette di ottenere una soluzione dal colore giallo ambrato, dotata di una buona densità di carica che le permette di essere attiva sia nella detanizzazione sia nella chiarifica.

### IMPIEGHI

CX LIQUID GEL è idonea per il trattamento di mosti e vini, ma anche aceti e succhi, in associazione con bentonite e sol di silice; la chiarifica è veloce, con formazione di depositi fecciosi compatti. Inoltre è particolarmente efficace nel ridurre la quantità di tannini e di polifenoli poco solubili, stabilizzando il prodotto trattato.

**Per l'utilizzo di CX LIQUID GEL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITA' D'USO

Addizionare CX LIQUID GEL direttamente al mosto o al vino da trattare, miscelando accuratamente. Se possibile, disperdere la CX LIQUID GEL almeno su metà della massa, con un tubo Venturi o tramite una pompa dosatrice.

### DOSI

Per i mosti e i vini bianchi: da 5 a 20 g/hL

Per i vini rossi e aceti: da 10 a 60 g/hL

Utilizzare dosi più elevate per il trattamento di mosti e vini torchiati.

Per evitare fenomeni di surcollaggio si consiglia di fare dei preventivi test di laboratorio.

### CONFEZIONI

CX LIQUID GEL è disponibile in canestri da 25 kg oppure in IBC da 1000 kg.

### CONSERVAZIONE

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

### PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il preparato è classificato: non pericoloso (ma necessita di scheda di sicurezza).

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021

