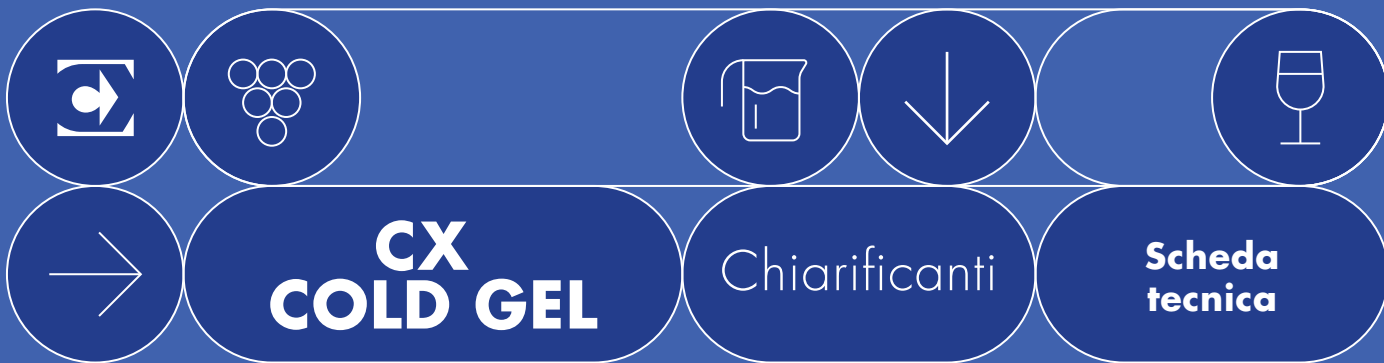




PACKAGING

Disponibile in sacchetti da 0,5 kg.

COMPOSIZIONE

Gelatina animale di origine suina.

Si dichiara che CX COLD GEL:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ

In base alle normative europee vigenti, il prodotto è classificato: non pericoloso.

CARATTERISTICHE

GELATINA ALIMENTARE SUINA

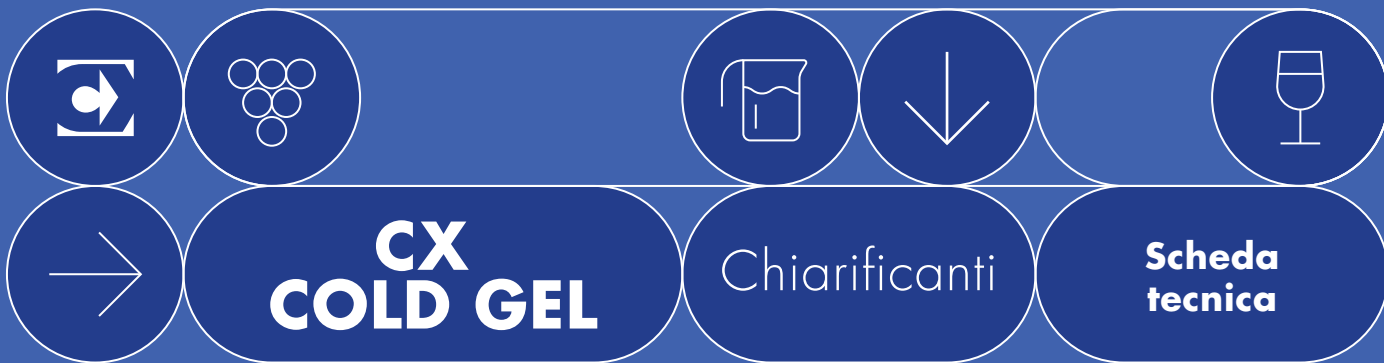
CX COLD GEL si presenta come polvere di colore giallo paglierino chiaro, inodore e insapore; facilmente solubile a freddo. CX COLD GEL è caratterizzata da un alto potere detannizzante e una bassa carica elettrica, pertanto è indicata per il trattamento di vini fortemente tannici.

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 GRANULARE, CX BENTONITE SPECIAL GRAIN)

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

Scheda tecnica del 08.06.2026



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.

CONSERVAZIONE

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