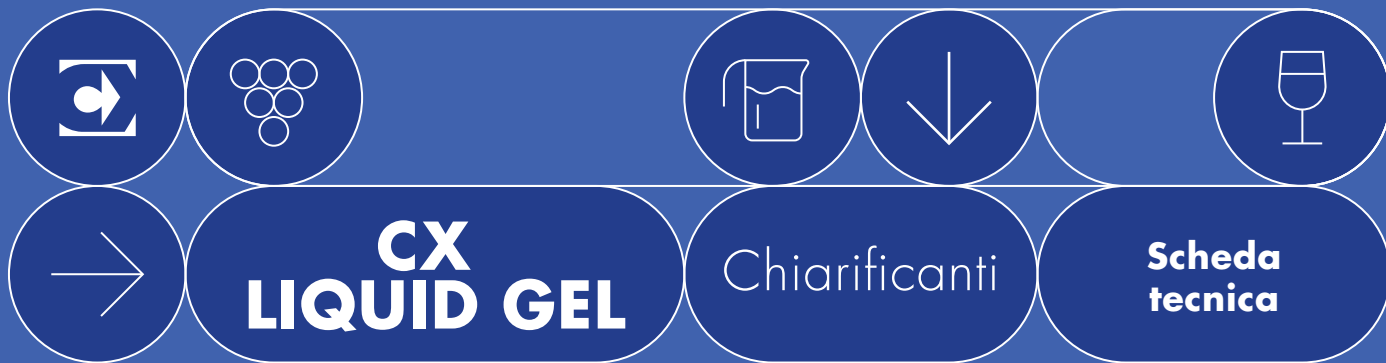




PACKAGING

Disponibile in taniche da 25 kg oppure in IBC da 1000 kg.

COMPOSIZIONE

Gelatina animale (di origine suina) 30 %, Acido citrico (E330) 0,5% anidride solforosa (E220) 0,4%, acqua demineralizzata q.b. al 100%.
Si dichiara che CX LIQUID GEL:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- **Contiene solfiti**

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

GELATINA LIQUIDA

Soluzione di gelatina animale, limpida, appositamente sviluppata per utilizzo in ambito enologico ed alimentare. Ottenuta mediante un particolare processo di idrolisi parziale del collagene 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.

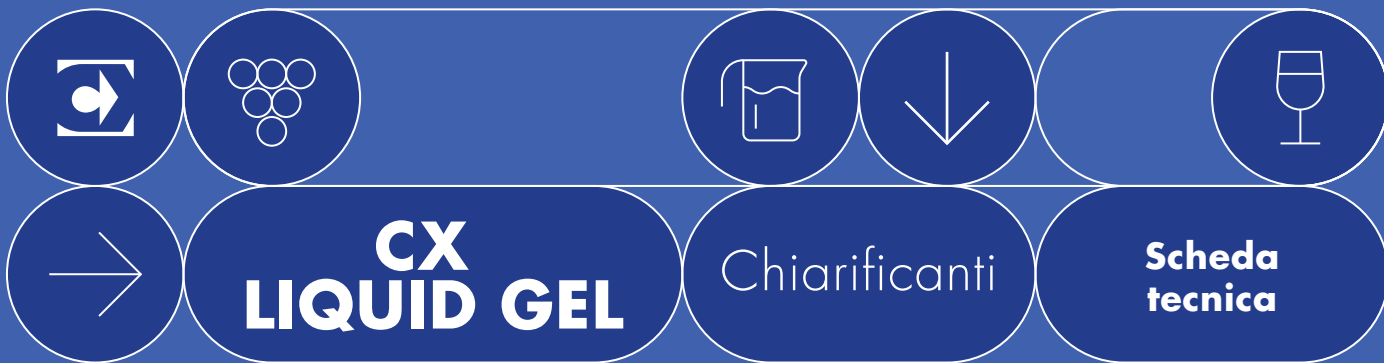
IMPIEGHI

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'impiego di CX LIQUID GEL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 01.08.2025



MODALITÀ D'USO

Addizionare CX LIQUID GEL direttamente alla massa 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.

MODALITÀ D'USO

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.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce diretta. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.