



CLARIFICANTE GELATINA DE RUSSIE

DESCRIPCION

Clarificante líquido a base de gelatinas seleccionadas.

Gracias a una hidrólisis de las cadenas proteicas perfectamente controlada permite clarificar y estabilizar los vinos, respetando las características organolépticas. Su presentación en solución simplifica su utilización.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Se utiliza en vinos tintos y blancos, siendo un excelente clarificante y estabilizante, permitiendo la obtención de taninos más redondos y armoniosos, poniendo en evidencia los caracteres aromáticos de los vinos.
- Gracias a la densidad de las cargas de superficie, permite una excelente acción clarificante y asegura una mejor estabilización.
- Gelatina mas recomendada para **FLOTACION**

MODO DE EMPLEO

Se aplica directamente en el vino o mezclada con algo de agua.

DOSIS

Vinos blancos y rosados	15-30 ml/hl
(Sólo en asociación con bentonitas)	
Vinos tintos ligeros	25-40 ml/hl
Vinos tintos bien estructurados	40-70 ml/hl

PRESENTACION

Bidón de 22 kilogramos.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco, pero templado para evitar la gelatinización (que puede ser reversible). Volver a cerrar cuidadosamente y utilizar rápidamente después de abrir.