

COLLAGEL CLAR

Roztok čistej želatíny živočíšneho pôvodu

VLASTNOSTI

Želatína je najširšie používaným klarifikantom v enológii, špeciálne pre červené vína.

Jej použitie využíva predovšetkým vlastnosti viazania sa na tanínové látky vína, a tak produkovať evidentné organoleptické modifikácie, všeobecne priaznivé.

Produkt COLLAGEL CLAR, je na okamžité ošetrenie a je schopný vyvíjať detaninizačný účinok so zvláštnou účinnosťou a súčasne bez prílišného ochudobnenia globálnej fenolovej frakcie vína, t.j. bez príliš rozhodnej variácie typických vlastností vína.

Súčasne sú evidentné klarifikačné a číriacie vlastnosti produktu COLLAGEL CLAR, ktorý generuje okamžitú a objemnú flokuláciu s rýchlou tvorbou kompaktného depozitu.

POUŽITIE

Produkt COLLAGEL CLAR je aktívnejší a klarifikácia je účinnejšia pri teplote skôr nízkej a pH skôr vysokom.

Pri bielych vínach, ktoré sú chudobné na taníny sa odporúča spojiť použitie produktu COLLAGEL CLAR s bentonitom a enologickým tanínom.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

15 – 40 g/hl - pre biele vína;

20 - 80 g/hl - pre červené vína.

COLLAGEL CLAR je roztok pripravený na použitie. Pridať pomaly do masy, pričom zaistiť dobrú homogenizáciu.

V prípade spojenia s inými klarifikantami pridať produkt COLLAGEL CLAR ako prvý.

ZLOŽENIE

Čistá želatína prasačieho pôvodu, demineralizovaná voda, 0,5% SO₂.

BALENIA

Bandasky po 25 kg – Big bag po 1000 kg.

V originálnom balení na chladnom a suchom mieste môže byť skladovaný 36 mesiacov.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.