

COLLAGEL MICRO

VLASTNOSTI

Collagel Micro je želatína vyselektovaná firmou EVER, je odvodená exkluzívne zo spojivových tkanív prasačieho pôvodu, podriadených špecifickému procesu hydrolýzy, ktorá ju činí okamžite rozpustnou v studenej vode. Vlastnosti: čistota a účinnosť tejto želatíny ju činia použiteľnou nielen v enológii, ale aj v iných sektoroch potravinárskeho priemyslu. Roztoky, ktoré sa získajú rozpustením produktu Collagel Micro zastudena, sú použiteľné dozimetrickými čerpadlami, aj pri vysokých koncentráciách.

POUŽITIE

- produkt Collagel Micro je často uprednostňovaný pred inými želatínami, ktoré sú menej rozpustné a príliš detaninizačné a agresívne voči antokyánom;
- pri ošetrovaní nachádza použitie pri flotácii v spojení s bentonitom a oxidom kremičitým (silica sol); pre túto aplikáciu firma EVER ponúka aj produkt COLLAGEL, špeciálnu stabilizovanú kvapalnú želatínu, ktorá pri rovnosti účinnosti sa javí byť ešte praktickejšia a bezpečnejšia;
- pri klarifikácii alebo ošetrovaní demetalizácie vín a octov v spojení s inými koadjuvantami klarifikácie ako sú: oxid kremičitý (silica sol), bentonit, tanín atď..

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Produkt Collagel Micro sa rýchlo rozpustí v studenej vode v pomere 1 : 10. Dávkovanie je možné overiť v laboratóriu a indikatívne môže byť:

- 5-10 g/hl – mušt;
- 5-10 g/hl – biele a ružové vína;
- 10-20 g/hl – červené vína;
- 10-30 g/hl – lisované vína.

ZLOŽENIE

Mikronizovaná potravinárska želatína.

BALENIA

Vrecká po 1 kg – vrecia po 20 kg.

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.