

COLLAGEL

Stabilizovaná kvapalná želatína
Klarifikant - stabilizátor

VLASTNOSTI

COLLAGEL je špeciálna stabilizovaná želatína získaná parciálnou hydrolýzou spojivových tkanív prasačieho pôvodu.

Stabilný roztok produktu COLLAGEL umožní zredukovať dobu prípravy, poskytuje maximálnu garanciu cieleného a účinného dávkovania, vyhýba sa rizikám mikrobiologickej kontaminácie.

POUŽITIE

COLLAGEL nachádza použitie pri klarifikácii muštov, vín a octov, v spojení s oxidom kremičitým/silica sol alebo bentonitom.

Pridanie hydrolyzovateľného tanínu môže synergicky pôsobiť v procese klarifikácie.

Stredný stupeň hydrolýzy produktu COLLAGEL činí tento proteínový klarifikant účinným aj ako detaninizátor. V bielych vínach je účinný na adsorpciu katechínov.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Pridať produkt COLLAGEL tenkým prúdom priamo alebo po predošlom rozpustení vo vode do produktu na klarifikáciu a homogenizovať.

10-25 g/hl - pre biely mušt;

10-20 g/hl - pre biele víno;

20-40 g/hl - pre červené víno.

ZLOŽENIE

Potravinárska želatína, SO₂, kyselina citrónová, demineralizovaná voda.

BALENIA

Big bag po 1200 kg.

Bandasky po 10 kg a 20 kg.

Flakóny po 1 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.