



CARATTERISTICHE GENERALI

HGEL 50 è composto da gelatina pura ad uso alimentare di origine suina in soluzione al 50%. Presenta un pH acido, compreso tra 3.5 e 5.5 e contiene 0.5% di anidride solforosa. Presenta un pH acido, compreso tra 3.5 e 5.5 e contiene 0.5% di anidride solforosa. Viene utilizzato nell'industria alimentare di bevande, nel il trattamento di mosti, vini e succhi di frutta ottenuti da pressature energetiche. HGEL 50 è stato selezionato per la sua forte azione detanninizzante e anche come un leggero illimpidente di mosti e vini.



COMPOSIZIONE

50 % gelatina animale, 49.5 % acqua, 0.5 % anidride solforosa.



DOSI E MODALITÀ D'USO

HGEL 50 può essere aggiunto al mosto o al vino direttamente mescolando rapidamente al fine di amalgamare bene la gelatina con il mezzo. Si può diluire il prodotto in acqua in proporzione 1:1 e aggiungere alla massa da trattare facendo uso di un dispositivo di dosaggio come una pompa volumetrica o un tubo venturi. Ciò permette una maggiore e più efficace omogeneizzazione del prodotto nel mezzo. HGEL 50 è stabilizzato microbiologicamente grazie all'anidride solforosa in concentrazione dello 0.5%. L'aggiunta di 10 mL/hL di HGEL 50 determina un aumento del contenuto di SO₂ corrispondente a 0.5 mg/L.

Mosto	10 - 30 g/hL
Vino bianco	10 - 25 g/hL
Vino rosso	20 - 50 g/hL

Per evitare fenomeni di surcollaggio, è consigliabile eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarificazione con dosi scalari di HGEL 50, da solo o in associazione con altri chiarificanti, come il Sol di silice o le bentoniti che favoriscono la sedimentazione dei flocculi.



CODICE PRODOTTO

0101AG.00087	Kg 5
0101AG.00088	Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 - 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Regolamento (UE) 934/2019. Conforme al FCC ed al Codice Enologico Internazionale OIV. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.