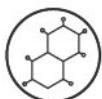




CARATTERISTICHE GENERALI

HGEL ORO è costituito da purissima gelatina alimentare suina. Si presenta sotto forma di granuli di colore giallo paglia dal sapore e dall'odore neutri. È solubile a caldo ed è caratterizzato da un basso grado di idrolisi ed un'altra carica superficiale. Grazie alla sua formulazione, garantisce un'elevata capacità chiarificante ed illimpidente. Inoltre, l'azione detanninizzante consente di effettuare chiarifiche di finitura che rispettano il carattere e la struttura dei vini originali.

HGEL ORO è impiegato nella chiarifica dei vini rossi di pregio al termine del periodo di affinamento e viene utilizzato anche come detanninizzante e illimpidente nella chiarifica di mosti bianchi e rossi, in associazione con Sol di silice o bentonite e tannino enologico.



COMPOSIZIONE

Gelatina animale di origine suina.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Sciogliere HGEL ORO in venti parti di acqua alla temperatura costante di 40 - 45°C, mantenendo in agitazione. Utilizzare la soluzione immediatamente e comunque prima del suo raffreddamento. In caso di utilizzo associato ad altri chiarificanti aggiungere la gelatina dopo la loro aggiunta. Allo scopo di favorire una buona distribuzione del prodotto e un'omogeneizzazione ottimale, aggiungere alla massa facendo uso di un dispositivo di dosaggio come una pompa volumetrica o un tubo Venturi nel corso di un rimontaggio al chiuso.

Chiarifica dei mosti	4 - 10 g/hL
----------------------	-------------

Vino bianco	1 - 4 g/hL
-------------	------------

Vino rosso	3 - 15 g/hL
------------	-------------

Per ottenere il risultato ricercato in funzione delle caratteristiche del vino e per evitare l'insorgenza di fenomeni di surcolaggio sui vini bianchi, è consigliabile eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarificazione con dosi scalari di HGEL ORO, da sola o in associazione con altri chiarificanti come il Sol di silice o le bentoniti che favoriscono la sedimentazione dei flocculi.



CODICE PRODOTTO

0101AG.00080	Kg 1
--------------	------

0101AG.00083	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.