Istant Gel

GELATINA LIQUIDA

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Conforme al Reg. CE 853 e Reg. CE 2073/2005

Soluzione di gelatina purissima, adatta per i trattamenti chiarificanti dei mosti e dei vini. Il procedimento con cui il prodotto è ottenuto, è tale da garantire la stabilità fisica della soluzione nel tempo.

Chiarifica dei mosti

Il trattamento chiarificante dei mosti condotto con Istant Gel permette la rapida diminuzione della torbidità del mezzo e il sedimento che si forma sul fondo della vasca risulta facilmente separabile dal limpido. L'azione di Istant Gel è rivolta particolarmente alle sostanze fenoliche, in questo modo la chiarifica permette di raggiungere una maggiore stabilità nei riguardi delle alterazioni ossidative.

Per avere un'azione chiarificante più veloce ed efficace è opportuno l'impiego di Istant Gel in associazione a Xiles Special, E-Benthon Super o Pentagel.

Trattamento dei vini

Nei vini eccessivamente astringenti il ricorso a Istant Gel permette di rimuovere i tannini responsabili di questo difetto, conferendo maggiore equilibrio al profilo organolettico del prodotto.

La reattività con il ferro ferrico permette di impiegare Istant Gel come coadiuvante nel trattamento con ferrocianuro di potassio.

Composizione

Gelatina animale al 30% stabilizzata con conservanti: E220 anidride solforosa 0,35%.

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Giallo dorato.

Dosaggio

5-15 g/hl come coadiuvante di chiarificazione.

15-30 g/hl come stabilizzante del colore nei vini rossi.

30-80 g/hl come detannizzante, in funzione del contenuto in tannino.

Modalità d'impiego

Diluire opportunamente la quantità voluta di Istant Gel in acqua ed aggiungere lentamente al vino.

Rimontare con cura. Istant Gel si può utilizzare anche direttamente, aggiungendolo in filo sottile al vino.

Conservazione

Chiuso nella confezione originale e a temperatura ambiente, il prodotto mantiene le sue caratteristiche originali per più di un anno.

Confezioni

Cod. 115600 - flaconi da 1 kg

Cod. 115800 - canestri da 25 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 02/24