



## VinoGel® CF

Agente de adsorción y clarificación líquido con una gran afinidad por los taninos, sin caseína

### Descripción de producto

VinoGel® CF es un agente clarificante líquido, sin caseína y con una gran afinidad por los taninos, con el resultado de una reducción de los mismos. VinoGel® CF clarifica los vinos jóvenes y al mismo tiempo ayuda a equilibrar el sabor al tiempo que mejora la capacidad de filtración. VinoGel® CF se basa en gelatinas especiales combinadas con colágenos macromoleculares de ictícola. Debido a que es un líquido, VinoGel® CF se puede usar directamente y, por lo tanto, es muy fácil de usar.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

### Dosis y uso

Clarificación de vinos jóvenes turbios	50 - 150 ml/hl
Equilibrio de vinos jóvenes preclarificados	15 - 30 ml/hl
Para correcciones organolépticas menores	30 - 50 ml/hl
Para tratamiento con taninos	50 - 150 ml/hl

Debido a que es líquido, VinoGel® CF se puede agregar directamente al vino. El vino debe mezclarse durante la adición. La dosificación se rige por el grado de turbidez o el grado de armonización requerido. VinoGel® CF se dosifica al final cuando se combina con Klar-Sol Super. Se recomiendan pruebas preliminares.

Klar-Sol Super: VinoGel® CF	1 : 1	50 ml Klar-Sol Super/hl + 50 ml VinoGel® CF/hl
-----------------------------	-------	---

### Almacenamiento

Almacene en un lugar fresco, pero sin heladas. Los contenedores que se han abierto deben sellarse herméticamente y usarse pronto. Agite o revuelva antes de usar.