



VinoGel® CF

Chiarifica liquida e agente di assorbimento con grande affinità per i tannini, senza caseina

Descrizione del prodotto

VinoGel® CF è un agente chiarificante liquido privo di caseina con una grande affinità per i tannini, che si traduce in una riduzione di tannini. VinoGel® CF chiarifica i vini giovani e allo stesso tempo aiuta a bilanciare i sapori migliorando la filtrabilità. VinoGel® CF si basa su gelatine speciali combinate con collageni macromolecolari di colla di pesce. Poiché è un liquido, VinoGel® CF può essere utilizzato direttamente ed è quindi molto facile da usare.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio e utilizzo

Chiarifica di vini giovani torbidi:	50 - 150 mL/100 L
Bilanciamento di vini giovani pre-chiarificati:	15 - 30 mL/100 L
Per piccole correzioni organolettiche:	30 - 50 mL/100 L
Per trattamento con tannini:	50 - 150 mL/100 L

Dato che è liquido, VinoGel® CF può essere aggiunto direttamente al vino. Durante l'aggiunta il vino deve essere miscelato. Il dosaggio è regolato dal grado di torbidità o dal grado di armonizzazione richiesto. VinoGel® CF viene dosato per ultimo quando è combinato con Klar-Sol Super. Si consiglia di effettuare test preliminari.

Klar-Sol Super : VinoGel® CF	1 : 1	50 mL Klar-Sol Super/100 L + 50 mL VinoGel® CF/100 L
------------------------------	-------	---

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco, ma al riparo dal gelo. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse ermeticamente e consumate al più presto. Agitare o mescolare prima dell'uso.