



Solutions for wine making

# Gélatine supérieure de Russie



**Soluție de gelatină de calitate alimentară. Origine exclusiv porcină.**

Agent de cleire specific vinurilor roșii tinere cu caracter aromatic.

## INTERES OENOLOGIC

> GELATINĂ SUPERIOARĂ DE RUSIA este un foarte bun agent de cleire și face parte din gelatinele care au fost selecționate foarte riguros. Hidrolizarea lanțului proteic a fost făcută cu utilizarea tehnicilor moderne. În plus, acest proces este controlat pentru fiecare produs ceea ce permite obținerea unui de cleire ideal care prezintă o acțiune stabilă.

## DOZA DE UTILIZARE

- > Pe vinuri albe și roze, împreună cu Blankasit Super, taninuri, bentonită:  
dozați începând de la 1,5 până la 2,5 cL/hL.
- > Vinuri roșii: 2-3 cL/hL

## MOD DE UTILIZARE

> Dizolvați GELATINĂ SUPERIOARĂ DE RUSIA în aceeași cantitate de apă.  
Incorporați soluția progresiv prin recirculare pentru asigurarea repartiției omogene.  
Recomandăm utilizarea injectorului dozator.

## AMBALARE

- > Bidon de 1,1 Kg, 5,5 Kg sau 22 Kg.
- > Butoi de 132 Kg.
- > Container

## DEPOZITARE

> Păstrați într-un loc răcoros, dar nu la frig, pentru evitarea gelatinizării (care poate fi reversibilă).  
Folosiți rapid după deschidere.

