

a Solutions for wine making

Geldor



Gelatină de origine 100% porcină

Gelatină lichidă al cărui mod de fabricare specific îi conferă o mare eficacitate pe o gamă largă de pH-uri. Geldor pune în valoare aromele și ameliorează expresia originală a vinurilor.

INTERES OENOLOGIC

> Limpezire și stabilizare

Geldor este eficace și rapid, pe o largă gamă de pH-uri, pentru limpezirea și stabilizarea vinurilor a căror tragere se poate face la 48-72 ore heures după tratament.

> Punerea în valoare a calităților organoleptice

Modul său specific de fabricare al Geldor îi permite ameliorarea structurii vinului, mai ales în cazul finalului uscăcios, oferind un mai bun echilibru fenolic. După degustare, vinurile tratate cu Geldor sunt general considerate ca având o expresie mai bună și o mai mare tipicitate, datorită eliminării constituenților care maschează aroma.

DOZA DE UTILIZARE

- > Vin alb: 1,5-3 cL/hL (împreună cu Blankasit Super)
- > Vin roze: 1,5-3 cL/hL (împreună cu Blankasit Super)
- > Vin roșu lejer: 2-4 cL/hL
- > Vin roșu corican: 3,5-6 cL/hL

MODE D'EMPLOI

- > Geldor poate fi utilizat în stare pură sau diluat cu apă la temperatura ambiantă.
- > Incorporați Geldor lent și de preferat prin recirculare pentru asigurarea unei distribuții omogene imediată. Pentru asta vă recomandăm utilizarea injectorului pentru dozare.

AMBALARE

- > Bidon de 1.1Kg, 5,5 Kg și 21 Kg.
- > Butoi de 125 Kg.
- > Container

DEPOZITARE

- > Păstrați la temperatura > 5°C pentru evitarea gelificării. Utilizați rapid după deschidere.

GR-29/07/2008

LAMOTHE-ABIET

in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621011
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamoth-abiet.com

