

COLLAGEL

Gelatina Líquida



CARACTERÍSTICAS

COLLAGEL é uma solução de gelatina alimentar estabilizada com ácido cítrico e anidrido sulfuroso para não alterar suas características ao longo do tempo.

Se comparada com outras gelatinas em pó ou em lâminas, COLLAGEL já vem pronta para ser usada. Serve para todas aplicações em vindima e para evitar riscos de contaminações microbiológicas.

COLLAGEL é produzido com um particular procedimento que garante a quem utiliza, a atividade de 100% da parte protéica presente.

APLICAÇÃO

COLLAGEL é usada em geral em todos os vinhos, sejam brancos ou tintos com alto conteúdo de taninos e polifenóis. Particularmente indicado em combinação com EVERSOL na clarificação de mostos brancos ou então em combinação com FORT BENTON em todos os vinhos.

COMPOSIÇÃO

Gelatina alimentar – Metabissulfito de potássio - Ácido cítrico - Água tratada.

MODO DE USO

Agregar COLLAGEL, na proporção 1:10, diretamente na massa a tratar mantendo sobre constante remontagem ou utilizar bomba dosadora na passagem do mosto ou vinho.

DOSE DE EMPREGO

10-25 g/hl nos mostos brancos

10-20 g/hl nos vinhos brancos

20-40 g/hl nos vinhos tintos

EMBALAGEM

- Bombonas de 25 kg
- Bombonas de 5 kg

Este produto é considerado
ALERGÊNICO, conforme a
Resolução nº 26 de
02/06/2015.

Contém no produto:
Anidrido Sulfuroso

