

# GELATINA MICRONIZZATA

Gelatina em pó



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A GELATINA MICRONIZZATA é um produto alimentar obtido com particulares procedimentos de produção a fim de permitir uma solubilização imediata mesmo que em água fria.

## APLICAÇÃO

É um produto indicado para todos os vinhos de qualidade, sejam brancos ou tintos, sobretudo onde exista necessidade de sua utilização imediata.

Ótimos resultados se obtêm em combinação com EVERSOL para clarificação de vinhos muito tânicos e ricos em polifenóis pouco solúveis.

## COMPOSIÇÃO

Gelatina alimentar em pó.

## MODO DE USO

Dissolver a GELATINA MICRONIZZATA em água fria na proporção de 1:10 em constante agitação. Dispersar imediatamente a solução preparada na massa a tratar.

## DOSE DE EMPREGO

2 - 8 g/hl nos vinhos brancos

8 -15 g/hl nos vinhos tintos

## EMBALAGEM

- Sacos de 20 Kg