



# 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 as 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 proteica 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

Bombona de 25 kg

Bombona de 5 kg

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

Contém no produto:  
**Anidrido Sulfuroso**



## EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000  
Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551  
ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de  
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015