

GELA S

Živočišná želatina

Složení

Prášková potravinářská želatina živočišného původu 100 bloom.

Popis

GELA S je prášková želatina světle žluté barvy bez příměsí a nežádoucích pachů.

GELA S je doporučena pro čiření moštů a všech typů vín.

GELA S je vhodná pro flotační systémy.

Použitý křemičitý sol a bentonit v kombinaci s GELA S vyčistí červená vína bez ztráty barvy.

GELA S snadno odstraňuje svíravé polyfenoly a ostatní adstringentní látky.

GELA S je vhodná pro posílení sensorických vlastností vín.

GELA S musí být použita jako homogenní produkt.

Pro zlepšení reakce proteinového činidla doporučujeme použití SILISOL.

Produkt je vyroben v souladu se standardy OIV technické normy, jak jsou uvedeny v Codex Oenologique International.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

Návod na použití

Aplikujte v celém procesu výroby vína,

Aplikujte do moštu a vína při potřebě čiření.

Rozpusťte v **teplé vodě (40-45 °C)** v poměru minimálně 1:10(20), případně vyšším a nechte nabobtnat cca 20-30 minut, následně doporučujeme roztok důkladně homogenizovat.

Rozpuštěním v koncentraci 1:50 zamezíte tvorbě gelu.

Roztok doporučujeme zpracovat nejpozději do 24 hodin.

Dávkování

4-10 g/hl mošty

20-30 g/hl flotace

2-5 g/hl bílá vína

5-20 g/hl červená vína

Doporučujeme provedení laboratorního pokusu pro stanovení optimální dávky.

Balení

25 kg pytle

Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Pro další použití otevřený produkt důkladně uzavřete.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 24 měsíců.

Pozor na nežádoucí aroma.

Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) není tento přípravek klasifikován jako nebezpečný.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách www.harapes.cz.

Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

Přeloženo volně z originálu společnosti Essedielle, originál na vyžádání. Datum poslední revize 8.7.2018

Počet stran: 1