



King Jell

Chiarificanti.

Adatto per stili di vino:

spumanti, vini rossi, vini bianchi, vini dolci, vini aromatici, senza solfiti.

Bentonite attivata granulare esente da polvere caratterizzata da un elevato potere disperdente e da proprietà colloidali che ne aumentano il rendimento in chiarifica. Montmorillonite pura 95% attivata con una nuova procedura brevettata.

Da utilizzare in chiarifica.

Dosaggio consigliato: da 5 a 100 gr/hl a seconda del grado di instabilità proteica.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

- Potere deproteinizzante elevatissimo
- Riduzione dei dosaggi del 55% rispetto alle normali bentonite
- Tempo di reidratazione di 1 ora invece delle 12-24 ore solite
- Deposito compatto con una riduzione fino a tre volte il suo volume
- Dopo 2 ore dalla chiarifica si ottiene un valore di illimpidimento circa 10 volte superiore rispetto ad una classica bentonite
- Pieno rispetto delle caratteristiche organolettiche dei vini
- Forte assorbimento degli enzimi ossidasici su mosti/vini colpiti da Botrytis Cinerea

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Sacchi da 25 kg e sacchetti da 5 kg.

DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazioni riportate in etichetta.

PREPARAZIONE:

Sciogliere in acqua tiepida in rapporto 1:10 - 1:15 per 1 o 2 ore agitando di tanto in tanto. Aggiungere a filo sottile mediante rimontaggio con tubo venturi



