



Orogel

Chiarificanti.

Adatto per stili di vino:
vini rossi, vini bianchi.

Chiarificante di origine proteica. Gelatina animale CAS 9000-70-8.

Da utilizzare per eliminare le sostanze tanniche che possono conferire gusto amaro ai vini; da impiegare soprattutto nei vini rossi molto macerati, trova però un interessante impiego anche nei vini bianchi, in quanto fa aumentare il potere flocculante degli altri chiarificanti, andando ad incidere sensibilmente sulla velocità di sedimentazione.

L'utilizzo di OROGEL combinato con KING JELL ottimizza l'effetto chiarificante anche in vini ricchi di pectine e sostanze tanniche.

Sciogliere in acqua a 70° C un'ora prima dell'uso in rapporto 1:10.

Dosaggio consigliato: 5-25 g/hl a seconda dell'uso.

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

CARATTERISTICHE:

- Non ottenuto da idrolisi acida
- Numero di Bloom compreso tra 100 e 110

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:

Sacchetti da kg 1 sacchi da kg 25

DURATA E CONSERVAZIONE:

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

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Sciogliere in acqua a 70° C un'ora prima dell'uso in rapporto 1:10.