



Super Black Jell

Chiarificanti.

Bentonite con la capacità di stabilizzare proteicamente un vino senza privarlo della sua struttura e del suo colore, limitando l'apporto d'acqua.

Montmorillonite attivata con esteri glucosidici dell'acido digallico.

Reidratare in acqua tiepida in rapporto 1:10, lasciare riposare per 6-12 ore ed aggiungere mediante rimontaggio.

Dosaggio consigliato: da 5 a 100 g/hl, a seconda del grado di instabilità proteica determinato tramite analisi specifica.

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

CARATTERISTICHE:

- Effetto deproteinizzante molto elevato (riduzione del dosaggio fino al 55% rispetto ad una classica bentonite).
- Conseguente minor aggiunta di acqua nel vino.
- Deposito estremamente contenuto.
- Brevissimo tempo di reidratazione.
- Nessuna decolorazione indotta, sia nei vini bianchi che nei rossi.

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:

Scatole da kg 25 e sacchetti da kg 5.

DURATA E CONSERVAZIONE:

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

Periodo di conservazione della confezione sigillata: 5 anni.