



White Jell

Chiarificanti.

Prodotto derivante dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi derivati da pesce.

Prodotto per la chiarifica dei vini, sia bianchi che rossi e rosati, indicato soprattutto per togliere la frazione tannica amara che provoca astringenza. Efficace per aumentare l'effetto illimpidente e chiarificante della bentonite.

Dosaggio consigliato: da 1 a 10 g/hl.

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

CARATTERISTICHE:

- Aspetto: polvere / granuli
- Colore: giallo paglierino
- Sapore: neutro
- Odore: assenza di odori sgradevoli

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 kg 25 e sacchetti da kg 1.

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 rapporto 1:10 in acqua calda a 50°C al momento dell'uso.