

IS 15

Gelatina in polvere istantaneamente solubile Forte reattività nei confronti dei tannini amari ed astringenti

CARATTERISTICHE

IS 15 è destinata alla chiarifica dei vini rossi tannici. Composta da proteine di medio peso molecolare (l'80% delle proteine di PM a 15 000 Da) può essere utilizzata per ottenere una rapida chiarifica di vini tannici ed un ridotto volume di fecce.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Grazie al peso molecolare delle proteine che la compongono, **IS 15** è una gelatina molto reattiva contro i tannini amari e astringenti. Reagisce molto rapidamente e non provoca surcollaggio.

Garantisce un'impeccabile limpidezza rispettando le qualità organolettiche dei vini.

DOSAGGIO

Da 6 a 12 g/hl di vino.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione UE: 900 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Preparare una soluzione diluendo **IS 15** in una quantità d'acqua fredda pari a 5 – 10 volte il volume di gelatina utilizzato, disperdendo tramite agitazione. Incorporare la soluzione al vino con un'agitazione. Lasciare agire da 24 a 48 ore, poi filtrare o travasare il limpido.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 kg, 10 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.