



Solutions for wine making

Geldor

Желатин с 100 % свински произход

Специфичният метод на производство на Geldor, го прави изключително ефективен в широки граници на рН, като засилва ароматите и подобрява сортовата изява на вината.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- > Благодарение на отличната си бистреща и стабилизираща способност, Geldor се доказва като ефективен и бърз при бистрене и стабилизация на вина при широки граници на рН.
- > Той засилва ароматите във виното. След дегустация на вина обработени с Geldor, група от професионални дегустатори се обединиха около мнението, че вината са с по- ясно изразен ароматен профил.
- > Той омекотява вината и ги прави много по- заоблени. Благодарение на заряда на частиците си, Geldor постига мекота във вината, като подчертава фенолният им профил и сортовост.
- > Geldor е подходящ за всички типове вина и особено за тези с ароматен характер.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- | | |
|--|------------------|
| > Бели вина
(в съчетание с Blankasit Super) | 1,5 до 3,5 cl/hl |
| > Розе вина
(в съчетание с Blankasit Super) | 2 до 4 cl/hl |
| > Леки червени вина | 2,5 до 4 cl/hl |
| > Структурирани червени вина | 4 до 7 cl/hl |

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

- > Geldor може да се използва директно или разреден с вода в съотношение 1:1.
- > Внасяйте Geldor бавно, за предпочитане при разбъркване с помпа, за да се осигури мигновено хомогенизиране. Ние силно препоръчваме използването на нашият дозирач инжектор.
- > Филтрацията може да се извърши 24 до 48 часа от внасянето на Geldor или след достигане на желаната бистрота.

ОПАКОВКА

- > 1,05 kg бутилка.
- > 5,25 kg опаковка.
- > 22 kg опаковка.

СЪХРАНЕНИЕ

- > Съхранявайте при температура > 5°C, за да се запазят желиращите свойства на продукта.

