



Solutions for wine making

Gelfine

Желатин с 100 % свински произход

Gelfine е изключително пречистен желатин, разтворен в гореща вода. Той е произведен от средно хидролизирани протеинови вериги, чието избистрящо и стабилизиращо действие засилва естественият баланс на вината.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> Избистряне и стабилизация на балансирани и структурирани червени вина:

Gelfine притежава отлично бистрещо и стабилизиращо действие. Той елиминира бързо мътнотата във виното, като осигурената от него стабилност се дължи на блокиране на колоидните субстанции, които биха могли да преципитират по-късно във виното.

> Той оставя вината да отлежат, без да нарушава техният баланс и да разваля органолептичните им качества.

> Поради особено високата плътност на повърхностния си заряд, Gelfine изгражда защитно покритие върху цялата структура на виното, респектирайки неговия фенолен и ароматен потенциал.

> Gelfine е особено подходящ за балансирани и добре структурирани червени вина.

ПРИЛОЖЕНИЕ

> Червени вина 5 до 10 g/hl.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> Необходимото количество Gelfine се разтваря бавно, при енергично разбъркване в гореща вода с температура 35- 40°C и съотношение 1:20 (т.е в 1 литър вода се внасят не повече от 50 грама Gelfine). Температурата на полученият разтвор трябва да се поддържа над 20 °C, докато не влезе в контакт с виното.

> Разтвореният желатин да се внася бавно във виното, за предпочитане при разбъркване с помпа, за да се гарантира добро хомогенизиране.

> Ние силно препоръчваме използването на нашият дозирач инжектор.

ОПАКОВКА

> 1 Kg пакет.

СЪХРАНЕНИЕ

> Съхранявайте продукта в оригинална, херметически затворена опаковка.

