

ACETI GEL

Gelatina liquida per gli aceti di vino bianco o rosso in possibile associazione con ACETISOL per gli aceti di vino bianco.

CARATTERISTICHE

ACETIGEL è una gelatina abbastanza idrolizzata. La sua struttura molecolare è caratterizzata da catene abbastanza lunghe. La concentrazione d'**ACETIGEL** è di 100 g/l di materie attive.

L'omogeneità della dimensione delle catene molecolari è ottenuta grazie ad un procedimento d'elaborazione accuratamente controllato. L'elaborazione d'**ACETIGEL** è effettuata nelle nostre unità di produzione da una gelatina di base selezionata. Il suo metodo d'elaborazione gli conferisce un elevato grado di purezza e di stabilità.

ACETIGEL è specialmente preparata per chiarificare gli aceti. La sua densità di carica di superficie è accuratamente controllata ciò gli conferisce una grande reattività.

ACETIGEL è una gelatina pronta all'uso, molto polivalente.

ACETI DI VINO ROSSO

ACETIGEL è un eccellente chiarificante per gli aceti di vino rosso che possiedono una struttura da media a forte e dei tannini duri.

ACETI DI VINO BIANCO

Per gli aceti di vino bianco, **ACETIGEL** è un eccellente chiarificante. Deve assolutamente essere associato ad un coadiuvante di chiarifica: **ACETISOL**. L'associazione **ACETIGEL-ACETISOL** permette di chiarificare la maggior parte degli aceti di vino bianco.

DOSI DI UTILIZZO

- Aceti di vino bianco: da 1 a 10cL/hL d'**ACETIGEL** abbinati ad 1 a 10 cL/hL d'**ACETISOL**
- Aceti di vino rosso: fino a 15 cL/hL

ISTRUZIONI PER L'USO SE ABBINATO AD ACETISOL

- Diluire la quantità necessaria d'**ACETISOL** in 10 volte il suo volume d'aceto. Incorporare all'aceto da trattare, nel corso di un rimontaggio. L'utilizzo di una **pompa dosatrice** o di un **dosacol** è vivamente raccomandato per ottenere una buona omogeneità.
- Poi, effettuare nello stesso modo la chiarifica con **ACETIGEL** (dopo diluizione in acqua fredda).
- La flocculazione è rapida. Una perfetta sedimentazione del deposito può essere ottenuta dopo una settimana di riposo.

ISTRUZIONI PER L'USO DI SOLO ACETIGEL

- **ACETIGEL** è utilizzato solo per gli aceti di vino rosso tannici.
- Incorporare **ACETIGEL** direttamente all'aceto da trattare, nel corso di un rimontaggio.
- L'utilizzo di una **pompa dosatrice** o di un **dosacol** è vivamente raccomandato per ottenere una buona omogeneità.

CONFEZIONAMENTO

- Tanica da 20 L

CONSERVAZIONE

- Confezione intera, sigillata all'origine, al riparo dalla luce, in un posto secco e esente da odori. Teme il gelo.
- Confezione aperta: utilizzare rapidamente

Le informazioni sopra riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo: non esentano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle raccomandazioni di sicurezza in vigore.