

ENOGEL AG 120

CARACTERÍSTICAS

Enogel AG 120 es una gelatina seleccionada en granulado fino de alta pureza, de color amarillento, con olor característico.

Enogel AG 120 esta seleccionada específicamente para la rápida y efectiva absorción de los polifenoles de los mostos o vinos.

Enogel AG 120 presenta una rápida capacidad de combinación y posterior arrastre; esto permite la utilización de dosis muy bajas, con lo que conseguimos una optimización del proceso de clarificación.

Enogel AG 120 esta especialmente indicada para los procesos de clarificación por flotación, consiguiendo acelerar el proceso y mejorar la limpidez de los mostos tratados.

Enogel AG 120 es imprescindible en procesos de FLOTACION , vendimias botritizadas, mostos sometidos a procesos oxidativos, etc.,.

Enogel AG 120 esta especialmente indicado para vinos blancos de prensa a los que queramos retirar carga polifenólica y para suavizar vinos tintos con taninos duros.

FICHA TÉCNICA

Dosificación:

Entre 5-20g/hl según las necesidades. En casos de vendimias botritizadas, aumentar las dosis.

NOTA: Para su uso en vinos ya hechos es aconsejable la realización de pruebas de laboratorio.

Modo de Empleo:

Disolver al 2% en agua caliente (35-40°C), espolvorear lentamente el producto, manteniendo la agitación para evitar la aparición de grumos.

Presentación:

Sacos de 25kgs.

Conservación:

Almacenar en sitio fresco y seco.

El producto cumple con las características marcadas por: Codex Enológico Internacional
Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por el : Reg. (CE) N. 606/2009.

