

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**

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