



GELAXINA® ATO

GELATINĂ ALIMENTARĂ ATOMIZATĂ



COMPOZIȚIE

Gelatină animală foarte pură, sub formă de pulbere, ușor solubilă. Fără conservanți.



CARACTERISTICI

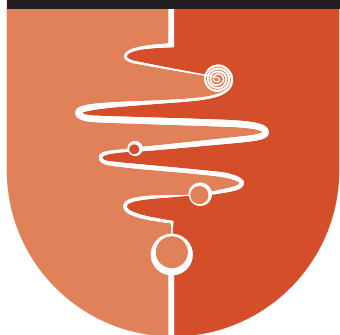
GELAXINA® ATO se obține printr-un proces de hidroliză enzimatică și uscare ulterioară cu un sistem de "spray uscat"; acest lucru permite obținerea unei gelatine inodor, fără gust, de culoare pai, ușor solubile la frig. Soluțiile GELAXINA® ATO sunt perfect limpede și fără putere de gelifiere. GELAXINA® ATO este un excelent agent de detanare.



UTILIZARE

GELAXINA® ATO este potrivit pentru limpezirea musturilor, vinurilor, oțeturilor și sucurilor de fructe. Datorită caracteristicilor sale tipice, GELAXINA® ATO poate fi utilizată în tratamentul vinurilor în care matricea tanică este considerată excesivă și trebuie îmbunătățită. Ca clarificator, poate fi utilizat singur sau mai bine în asociere cu bentonita (de exemplu: V BENTONITE, PLUSGRAN® sau PLUSGRAN® GEL) și/sau cu sol de siliciu (30 SIL® sau 40 SIL®). Pe lângă limpezire, GELAXINA® ATO, acționează asupra conținutului de substanțe fenolice care sunt parțial îndepărtate sub formă de compuși tano-proteici: efectul are ca rezultat o mai mare stabilitate împotriva oxidării produsului tratat.

Atunci când se utilizează GELAXINA® ATO respectați normele legale în vigoare.



GELAXINA® ATO

GELATINĂ ALIMENTARĂ ATOMIZATĂ



MOD DE UTILIZARE

Se dispersează GELAXINA® ATO în apă rece într-un raport de 1:10 sau mai mare, încet și sub agitație continuă. Soluția astfel obținută nu poate fi depozitată și trebuie utilizată într-o singură zi. Pentru a optimiza eficiența limpezirii de detanizare, vă recomandăm încorporarea soluției de GELAXINA® ATO într-un mod proporțional prin utilizarea DOSACOM®, sistemul automat de dozare a Juclas. În tratamentul vinurilor albe se recomandă potrivirea cu bentonit pentru a evita riscul unei posibile supra-lipiri. Pentru a optimiza pe deplin efectul de limpezire al GELAXINA® ATO se recomandă utilizarea acestuia în combinație cu silica sol (de exemplu: în raport de aproximativ 1:10).



DOZARE

De la 3 la 15 g/hL pentru musturi și vinuri albe.
De la 5 la 30 g/hL pentru vinuri roșii, oțeturi și sucuri de fructe.
Pentru a evita supralipirea se recomandă efectuarea testelor de laborator cu doze treptate de GELAXINA® ATO.



AMBALAJ

saci de 15 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți bine pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepereculos