



QUICKGEL®

.....
 Chiarificante rapido per vini difficili



→ DESCRIZIONE TECNICA

Quickgel è un chiarificante d'estrema efficacia e rapidità e rappresenta la scelta migliore quando si rende necessario illimpidire in tempi assai stretti vini molto torbidi, per prepararli ad una successiva filtrazione o ad un travaso.

Permette di ottenere vini brillanti e più morbidi attraverso un illimpidimento rapido, con depositi compatti e di volume ridotto, grazie alla presenza contemporanea e in proporzioni studiate di bentonite attivata, gelatina ed ovoalbumina.

Vini con una torbidità di 50-150 NTU, dopo chiarifica con **Quickgel** segnano valori nefelometrici di 1-2 NTU.

Questo chiarificante sfrutta la reciproca flocculazione delle diverse componenti attive per chiarificare vini con alte concentrazioni di colloidali protettori e con forti quantità di torbidi sospesi.

Ideale per vini giovani e appena fermentati, vini fecciosi, vini base spumante, mosti muti, vini liquorosi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Bentonite attivata, gelatina alimentare suina, albumina d'uovo.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 50 a 150 g/hL a seconda del tipo di vino da trattare.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose di **Quickgel** in 10 parti di acqua fredda; immettere subito nella massa la sospensione così ottenuta, mediante rimontaggio, utilizzando eventualmente tubo Venturi.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 25 netti.

