



IDROSOL

.....
Gelatina liquida al 30%
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Idrosol è una gelatina liquida ad alta concentrazione, stabile ed attivata con metodiche specifiche. È ottenuta con un procedimento produttivo di idrosolubilizzazione che rende questo chiarificante un liquido brillante dal colore lievemente paglierino, estremamente puro ed inodore.

Rende morbidi i vini che sono ottenuti da pressature energiche o che per le caratteristiche dell'uva di provenienza, presentano eccessive concentrazioni di tannini astringenti.

Idrosol è di facile impiego, direttamente addizionabile ai vini senza ulteriori manipolazioni, nell'arco di poche ore migliora sensibilmente gli aspetti sensoriali dei vini trattati.

Questo preparato provoca la formazione istantanea di flocculi grossi e pesanti che origineranno fondi di chiarifica compatti e separabili con facilità. Il colore dei vini trattati risulta di grande eleganza perché

Idrosol non ha affinità per gli antociani, è possibile trattare vini rossi con dosi elevate senza avere perdite di sostanza colorante.

Nei vini bianchi poveri di tannino, ricchi di polisaccaridi e con pH bassi si consiglia di associare **Idrosol** a Majorbenton B o Bentogran, per garantire la totale flocculazione ed evitare il rischio di surcollaggio.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione di gelatina alimentare suina stabilizzata con *potassio bisolfito* (10 g/hL apportano 0,40 mg/L di SO₂).

→ DOSI D'IMPIEGO

Nelle normali chiarifiche le dosi variano dai 10 ai 40 g/hL, nei vini molto tannici si consigliano dosi tra i 40 e 100 g/hL. Per i distillati da 5 a 20 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere il prodotto alla massa da trattare direttamente o mediante dosaggio continuo o previa diluizione 1:1 con acqua.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 25 netti.

BIG da kg 1100 netti.

