



QUICKGEL®

Gyors derítőszer nehéz borokhoz



→ LEÍRÁS

Quickgel egy gyors és különösen hatásos derítőszer, mely a legjobb választás, amikor rövid idő alatt kell nagyon zavaros borokat deríteni az azt követő szűréshez vagy átfejtéshez.

Lehetővé teszi csillogó és lágyabb bor elkészítését egy gyors derítésen keresztül, illetve az aktív bentonit, zselatin és tojásfehérje megfelelő arányával és együttes jelenlétével az üledék kompaktabb és kisebb volumenű lesz.

50-150 NTU értékű zavarosság esetén a **Quickgel** használatával történt derítés után a nephelometriai érték 1-2 NTU lett.

Ez a derítőszer kihasználja a különböző aktív összetevők közötti kölcsönös pelyheződést a magas védőkolloid koncentrációval és nagy mennyiségű függő zavarossággal rendelkező termékek derítéséhez.

Ideális frissen erjesztett fiatal borokhoz, üledékes borokhoz, pezsgő alapborokhoz, csendes mustokhoz, likőr borokhoz, ecetekhez.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív bentonit, étkezési sertés zselatin, tojásfehérje.

→ ADAGOLÁS

50 - 150 g/hl a kezelendő bor típusától függően.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel a **Quickgel** adagot 10-szeres mennyiségű hideg vízben; az így kapott oldatot tegyük azonnal a kezelendő termékhez levegőztetés közben, esetleg Venturi csövet használva.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

Nettó 25 kg-os zsákok.

