



QUICKGEL®

Clarificante rápido para vinhos difíceis



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Quickgel® é um clarificante de extrema eficácia e rapidez e representa a escolha melhor quando se torna necessário limpar em pouco tempo vinhos muito turvos, para prepará-los para uma sucessiva filtração ou um travaso.

Permite obter vinhos brilhantes e mais macios através de uma clarificação rápida, com depósitos compactos e de volume reduzido, graças à presença contemporânea e em proporções estudadas de bentonita ativada, gelatina e albumina de ovo.

Vinhos com uma turbidez de 50 a 150 NTU, após clarificação com **Quickgel®** apresentam valores nefelométricos de 1 a 2 NTU.

Este clarificante desfruta da recíproca floculação dos diferentes componentes ativos, para clarificar vinhos com altas concentrações de colóides protetores e com fortes quantidades de turbidez suspena. Ideal para vinhos jovens e pouco fermentados, vinhos com borras, vinhos base espumante, mostos abafados, vinhos licorosos, vinagre.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita ativada, gelatina alimentar, albumina de ovo.

→ DOSES RECOMENDADAS

Doses de emprego 50 a 150 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Quickgel®** em 10 partes de água fria.

Colocar rapidamente na massa a suspensão assim obtida, mediante remontagem, utilizando eventualmente tubo Venturi.





QUICKGEL®

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes de 1 kg.

Sacos de 25 kg.

