



IDROSOL

.....
30% Gelatina líquida
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Idrosol é uma gelatina líquida com alta concentração, estável e ativada com métodos particulares é obtida através de um processo de produção que a torna hidrossolúvel e faz com este clarificante resulte num líquido brilhante e de coloração ligeiramente amarelada.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina alimentar suína, bissulfito de potássio^(a) (10 g/hL incorporam 0,4 mg/L de SO₂), água q.b. para 100.
(a) = sulfitos

→ DOSES RECOMENDADAS

Vinhos normais: 10-40 g/hL.
Vinhos muito tânicos: 40-100 g/hL.
Destilados: 5-20 g/hL.

10 g/hL cedem 0,4 mg/L de SO₂.

→ MODO DE APLICAR

Acrescentar o produto na massa a ser tratada diretamente ou mediante dosagem contínua ou previa diluição 1:1 com água.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco.

Bombonas de 25 kg.

