



QUICKGEL®

Clarificante rápido para vinos difíciles



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Quickgel es un clarificante de extrema eficacia y rapidez; representa la mejor elección cuando es necesario clarificar, en tiempos bastante cortos, vinos muy turbios; para prepararlos para una posterior filtración o decantación. Permite obtener vinos límpidos y más suaves a través de una clarificación rápida, con depósitos compactos y volumen reducido, gracias a la presencia contemporánea, y en proporciones estudiadas de bentonita activada, gelatina y ovoalbumina.

Vinos con una turbidez de 50-150 NTU, después de una clarificación con **Quickgel** se reportan valores nefalométricos de 1-2 NTU. Este clarificante aprovecha la reciproca floculación de los diversos componentes activos para clarificar productos con altas concentraciones de coloides protectores y con grandes cantidades de turbios en suspensión.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, gelatina alimentaria porcina, albumina de huevo.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 50 a 150 g/hl.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis de **Quickgel** en 10 partes de agua fría; colocar añadir inmediatamente a la masa, mediante remontado, utilizando eventualmente tubo Venturi.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg en cajas de 20 kg.
Sacos de 25 kg netos.

