



OENOLIA GELSSON®

Trattamento e chiarifica dei vini.

→ INTERESSE ENOLOGICO

GELSSON è un preparato per l'affinamento di vini che:

- Elimina i polifenoli ossidati nei vini bianchi e rosati migliorandone le nuances
- Elimina la sensazione di amaro dovuto a tannini

GELSSON può essere utilizzato in:

- Associazione a tannini o sol di silice
- Chiarifica dei vini

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Miscela di gelatine suine con diversi livelli di idrolisi
- Colla di pesce
- Acido citrico
- Metabisolfito di potassio

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.

→ DOSI DI IMPIEGO

- Utilizzare da 50 a 200 ml/hL

→ MODO DI USO

- Agitare bene il contenitore prima dell'uso
- Sciogliere in acqua fredda nel rapporto 1:2
- aggiungere al vino con venturimetro
- travasare dopo 8 giorni

GELSSON

→ ULTERIORI INFORMAZIONI

- Non diluire in acqua calda rischiando di idrolizzare le catene proteiche
- Come ogni gelatina, **GELSSON** può lasciare tracce di proteine in caso di sovradosaggio.
- Adatto alla vinificazione secondo lo standard BIO EU

→ STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata in un luogo asciutto e inodore a <10 ° C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

- Flacone da 1 litro da 20 litri (= 20 x 1 litro)
- Canestro da 5 litri
- Canestro da 10 litri