



IDROSOL

30%-os folyékony zselatin



→ LEÍRÁS

Idrosol magas koncentrációjú folyékony zselatin, stabil és speciális módszerrel aktivált. Vízoldékonnyá tevő gyártási folyamattal készült, amely ezt a derítőszert enyhén szalmasárga csillogó folyadékká, különösen tisztává és szagtalaná teszi. Az eréjes préseléssel vagy túlzott fanyar tannin koncentrációval rendelkező szőlőből készült borokat lágygá teszi.

Idrosol alkalmazása könnyű, közvetlenül a borhoz adagolható további kezelések nélkül, néhány órán belül jelentősen javulnak a kezelt borok érzékszervi jegyei.

Ez a termék azonnal elősegíti nagy és nehéz pelyhek kialakulását, ezzel összeállt és könnyen leválasztható derítési üledéket képezve. A kezelt borok színe elegáns, mert **Idrosol** nem hasonlít az antociánokra, nagy adagokban alkalmazva vörösboroknál nem történik színvesztés.

Tanninokban szegény, poliszacharidokban gazdag és alacsony pH-val rendelkező fehér boroknál javasolt **Idrosol** kombinálása Majorbenton B-vel vagy Bentogran-nal, hogy garantált legyen a teljes mértékű pehelyképződés és kiküszöböljük a túlادagolást.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élelmiszeripari sertés zselatin oldat kálium-biszulfittal stabilizálva.
(10 g/hL felszabadít 0,42 mg/L SO₂-t).

→ ADAGOLÁS

Normál derítés esetén az adagok 10-40 g/hl között változnak, a nagyon tanninos borokhoz javasolt 40-100 g/hl közötti adag. Párlatokhoz 5-20 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Adjuk a terméket közvetlenül vagy folyamatos adagolással vagy előzetesen 1:1 arányban hígítva a kezelendő termékhez.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 25 kg-os kannák.

