



# QUICKGEL®

Clarificante rápido para jugos difíciles

## → DESCRIPCION TECNICA

**Quickgel®** es un clarificante de extrema eficacia y rapidez; representa la mejor elección cuando resulta necesario clarificar, en tiempos bastante cortos, jugos muy turbios; para prepararlos después de una filtración o decantación. Permite obtener jugos claros 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.

Jugos 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 suspensión turbia.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Bentonita activada, gelatina alimentaria, albumina de huevo.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 50 a 150 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Introduzca la dosis de **Quickgel®** en 10 partes de agua fría; colocar inmediatamente en la masa la suspensión resultante, mediante remontaje, utilizando eventualmente tubo Venturi.

## → CONSERVACION Y CONFECCION

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

- Bolsas por 1 kg en cajas por kg 15.
- Bolsas por 25 kg netos.

