

Ato-Clar

Azonnal oldódó zselatin

Tulajdonságai

Igen finom méretű, szagtalan, íztelen étkezési zselatin. Konzerváló szert nem tartalmaz. Fizikai tulajdonságainak köszönhetően a termék hideg vízben is jól oldódik. A keletkező oldat tiszta és homogén.

Alkalmazása

Alkalmas fehér és vörös borok derítésére, SilicaSol-al együtt valamint önállóan, túl csersavas borok csersav tartalmának, illetve borok nehezen oldódó polifenol frakciójának csökkentésére.

Adagolás

2-4 gr/hl fehér boroknál

8-15 gr/hl vörös boroknál

Javasolt a túlderítés elkerülése, ezért laboratóriumi derítési próba indokolt, különösen, ha más derítőanyagot is alkalmazunk.

Használata

Az Ato-Clar zselatint 1:10 arányban langyos vízben folyamatos keverés közben feloldjuk. Az így kapott oldat nem eltartható, azonnal felhasználandó.

A legtekélyesebb hatás elérése érdekében célszerű más derítőszerrel együtt alkalmazni