

Pulviclar S

Élelmiszeripari zselatin

Tulajdonság

Ultra tiszta granulált élelmiszeripari zselatin, szagtalan, íztelen, tartósítószer mentes. Meleg vízben oldódik, alacsony fokú vízbontás és nagy fajsúly jellemzi.

Alkalmazása

Nagy hatékonyságú derítő és stabilizálószer, ideális must és fehér bor derítésére SilicaSol-al, Pluxbenton-al, vagy Bentolit Super-el kombinálva. Vörösboroknál optimalizálja a polifenol egyensúlyt a keserű tanninok eltávolításával úgy, hogy a bor struktúrája nem változik.

Adagolás

4-10 g/hl mustnál és fehér boroknál

8-15 g/hl vörös boroknál

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

Használata

Az Pulviclar S zselatint 1:20 arányban meleg vízben /40-45C/ folyamatos keverés közben feloldjuk. Az így kapott oldat nem eltartható, azonnal felhasználandó. A legtokéletesebb hatás elérése érdekében célszerű más derítőszerrel együtt alkalmazni.