

COLLAGEL

**Gelatina Líquida estabilizada
Clarificante - Estabilizante**

CARACTERÍSTICAS

COLLAGEL es una especial gelatina líquida estabilizada, obtenida por la hidrólisis parcial de los tejidos conectivos de origen porcino.

La solución estable de **COLLAGEL** permite de reducir los tiempos de preparación, ofrece la máxima garantía de una dosificación específica y evita los riesgos de contaminaciones microbianas.

APLICACIONES

COLLAGEL se usa en la clarificación de los mostos, vinos y vinagres, en combinación a Sol de sílice y/o bentonita. La adición de tanino hidrolizable puede trabajar sinérgicamente en el proceso de clarificación.

El grado de hidrólisis medio de **COLLAGEL** hace este clarificante proteico eficaz también para la eliminación de los taninos. En los vinos blancos es eficaz para adsorber las catequinas.

MODALIDAD DE USO Y DOSIS

Añadir **COLLAGEL**, directamente o después dilución, al producto a tratar y homogeneizar.

10-25 g/hL con mosto blanco

10-20 g/hL con vino blanco

20-40 g/hL con vino tinto

COMPOSICIÓN

Gelatina alimentaria, anhídrido sulfuroso, ácido cítrico, agua desmineralizada.

PRESENTACIÓN

Big 1.000 Kg

Bidones de 25 Kg y 10 Kg

Botella de 1 Kg

Este es un producto considerado no peligroso, por tanto no necesita ficha de seguridad.