

QUALIGEL

cód.60021

FLOTACIÓN DE MOSTOS

COMPOSICIÓN

Gelatina sólida granulada de origen porcino.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

QUALIGEL es una proteína de origen porcino de alto peso molecular. **QUALIGEL** es una gelatina purificada y muy poco hidrolizada, obtenida a partir de sustancias colágenas. Respeta la naturaleza aromática y gustativa del mosto y el vino.

Específicamente recomendada por su excelente acción clarificante en procesos de desfangado dinámico por flotación.

APLICACIÓN Y DOSIS DE EMPLEO:

QUALIGEL clarifica mostos mediante los diferentes sistemas de flotación. Disolver **QUALIGEL** a 1/20 en agua, adicionar lentamente, de modo que caiga directamente en el ciclón que se forma y se vaya disolviendo sin formar grumos. **No utilizar si han transcurrido 24 horas tras su preparación.**

Aplicación	Dosis
Mostos	4 – 20 g/Hl

CARACTERÍSTICAS:

QUALIGEL

- Aspecto: Gránulo
- Color: Amarillo claro
- Viscosidad: 1,5 – 2,5 mPa-s
- PH: 4,5 – 6,5
- Humedad: <15%
- Cenizas: <2

BIO (EU)	NOP (USDA)	VEGANO
Autorizado	Autorizado	No

- Reglamento ecológico R(UE) 2018/848
- 2024 NOP Program Handbook

EMBALAJE:

QUALIGEL está disponible en sacos de 25 kg.

CONSERVACIÓN:

El producto debe almacenarse en el envase original en un lugar fresco y seco.

Una vez abierto consumir rápidamente.

Los materiales para uso o contacto alimentario cumplen con los requisitos APPCC – Codex Alimentario.

El producto cumple con los criterios y especificaciones mencionadas previamente. El producto se elabora y etiqueta conforme a las normativas vigentes, con referencia específica al sector enológico, para el cual la reglamentación prevé el cumplimiento del Codex Enológico Internacional, bajo el control de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) en su versión actualizada y el Reglamento CE 068/2022 y posteriores modificaciones y actualizaciones. // “Cuanta información contiene esta ficha, es copia literal de la facilitada por nuestro proveedor / fabricante”.

RGSEAA: 31.003204/AB

