

Next GEL Liquid

SOLUZIONE DI GELATINA PARZIALMENTE IDROLIZZATA, PER LA CHIARIFICA DI MOSTI E VINI CON IL MASSIMO RISPETTO ALLA COMPONENTE AROMATICA.

Composizione:

soluzione acquosa di gelatina di origine suina stabilizzata con anidride solforosa. Medio peso molecolare, elevata carica positiva. Medio-basso potere detannizzante.

Utilizzo e vantaggi:

- Pulizia rapida e completa nella chiarifica di vini bianche e rosati.
- Massimo rispetto alla componente aromatica dei mosti e dei vini.
- Forma che permette una facile applicazione, facile da dosare e da usare nel processo produttivo.
- Prodotto adatto all'uso durante la flottazione.

Dosi e modalità d'uso:

per definire il dosaggio ottimale per ogni vino, si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio con dosi crescenti di gelatina. Le prove possono essere fatte con NextGel da sola o in abbinamento ad altri chiarificanti.

Mosti bianchi e rosati: 5 – 30 g/hl

Vini bianchi e rosati: 10 – 50 g/hl

Introdurre direttamente nel vino tramite pompa dosatrice o con tubo venturi mentre la massa è in rimontaggio.

Garantire l'omogeneizzazione con l'uso di agitatore o con un rimontaggio al riparo dall'aria.

Conservazione:

conservare nella confezione originale in luogo fresco e al riparo della luce.
Per uso alimentare – per uso enologico

Confezioni:

tanica da 25 kg.



PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022 Per uso enologico, per uso professionale. Ammesso nella preparazione di vini biologici.
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Prodotti della lista contenuta nell'allegato II del Reg CE 1169/2011: anidride solforosa
Etichettatura	Coadiuvante - Non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it