

GELATINE Clear

KARTA PRODUKTU

Wysokiej jakości żelatyna enologiczna w postaci delikatnego, bezwonnego proszku. Łatwo rozpuszcza się nawet w zimnej wodzie i skutecznie wiąże cierpkie taniny.

Najważniejsze parametry

Numer produktu	122067
Rodzaj	żelatyna enologiczna do klarowania
Dawkowanie	zwykle 5–20 g na 100 l
Stężenie roztworu	5–10%, czyli 5–10 g na 100 ml wody
Czas klarowania	24–48 godzin, zależnie od warunków
Skład	żelatyna enologiczna w proszku

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórni oraz odbiorców profesjonalnych poszukujących sprawdzonych rozwiązań do kontrolowanego prowadzenia procesu.

Ważna informacja

Materiał ma charakter informacyjny. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą, instrukcją na opakowaniu oraz aktualną dokumentacją produktu. W sprawie zastosowania lub współpracy handlowej skontaktuj się z BREWA.EU.