

IS 15

Gelatina en polvo soluble instantánea Fuerte reactividad frente a los taninos amargos y astringentes

CARACTERÍSTICAS

IS 15 está destinada a la clarificación de los vinos tintos tánicos. Compuesta por proteínas de peso molecular medio (el 80% de las proteínas con PM de 15 000 Da), permite obtener vinos ricos en taninos, un encolado rápido con un mínimo de lías.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Gracias al peso molecular de las proteínas que la componen, **IS 15** es una gelatina muy reactiva con los taninos amargos y astringentes. Reacciona muy rápidamente y no provoca sobreencolado.

Asegura una limpidez irreprochable respetando las cualidades organolépticas de los vinos.

DOSIFICACIÓN

De 6 a 12 g/hl de vino.

Dosis legal máxima según la normativa europea vigente: 900 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Preparar una solución con de 5 a 10 veces máximo su volumen de agua fría, dispersando **IS 15** en el agua en agitación.

Introducir la solución en el vino mediante un simple removido.

Dejar actuar de 24 a 48 horas, después filtrar o trasegar.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.