

VANO gel bio

VANO gel bio ist ein hochbloomiges Biogelatinepräparat zum Einsatz im Most. Das Produkt wird zur Flotation, Sedimentation und Phenolreduktion eingesetzt. Mit entscheidend über die Leistungsfähigkeit einer Gelatine ist die Bloomzahl. Bei diesem Produkt liegt sie bei 180-200.

Anwendung

Durch Vorquellen (ca. 15-20 min), in der 5-fachen Menge kalten Wassers kann die optimale Wirkung der Gelatine erzielt werden. Die Gelatine sollte vollständig mit Wasser benetzt sein, um eine Klümpchenbildung zu vermeiden. Nach dem Vorquellen wird die Gelatine unter Zugabe von heißem Wasser oder durch Erwärmung gelöst. Dabei sollte gut gerührt werden. Die optimale Temperatur der Lösung liegt bei 45-55°C. Die Lösung ist dann fertig zum Gebrauch. Es ist darauf zu achten, dass die Verarbeitung warm erfolgen muss, da die Lösung bei Temperaturen unter 35°C geliert. Der Ansatz sollte immer frisch verwendet werden. Eine Standzeit über 8 Stunden ist zu vermeiden.

Dosierung

5-15g/hl

Eigenschaften

- Hohe Gelierkraft
- Fester Kuchen
- Gute Phenoladsorption
- Gute Kläreigenschaften

Besonderheiten

- Zur Erzeugung von Bio-Weinen zugelassen. BIO IT 013

Lagerung

Bei VANO gel bio handelt es sich um ein hochwirksames Adsorptionsmittel. Es sollte deshalb stets gut

HERSTELLER



Z E F Ü G

verschlossen und an einem geruchsneutralen und trockenen Ort gelagert werden.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle

** Änderungen und Irrtümer vorbehalten*

*Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it*

URL: <https://www.remit.it/produkt/vano-gel-bio>