Rapigel White

“Rapigel White”

PARA VINOS Y MOSTOS

CLARIFICANTE

FICHA T.: RAPIGEL WHITE Cód.: ESP.CLAR.RW Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

Rapigel White es un complejo clarificante que permite al enólogo lograr optimizar los tiempos y mejorar la eficiencia al clarificar mostos con alta turbidez.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Bentonita activada, gelatina alimentaria, albúmina de huevo.

Rapigel White gracias a sus proporciones equilibradas de bentonita activa, gelatina y albúmina de huevo, permite obtener mayor limpidez y suavidad, obteniendo reducido volumen de depósito.

Rapigel White, por sus diversos componentes activos, permite la clarificación de productos con altas concentraciones de coloides protectores y de turbios en suspensión.

MODO DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Rapigel White** en **1:10** partes con vino blanco clarificado. Colocar inmediatamente en la masa el preparado, mediante remontaje, utilizando eventualmente tubo Venturi.

DOSIS A UTILIZAR

La Dosis a utilizar es de **50** a **150 g/hl.**

En todos los casos se sugiere realizar ensayos previos.

ALMACENAMIENTO

Para una mejor conservación, mantener el envase bien cerrado, al abrigo de la luz y el aire, en la concentración original del producto.

PRESENTACIÓN

Bolsa de **15** y **25 kg**

inzeco
PRODUCTOS AGRO ENOLÓGICOS
JM ZEBALLOS
DISTRIBUIDOR EN ARGENTINA
Teléfonos.: +54 (263) 442-4274 / 442-8863
info@jmzeballos.com.ar **www.jmzeballos.com**