

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



GELAROM 1,05 kg żelatyna

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

49,43 PLN

Opis produktu

GELAROM®



Płynna żelatyna wytwarzana z wybranych, wyjątkowo czystych surowców wyłącznie pochodzenia wieprzowego.

GELAROM® charakteryzuje się wysoką gęstością ładunków powierzchniowych, co pozwala mu precyzyjnie oddziaływać na niektóre substancje koloidalne jako środki maskujące aromat.

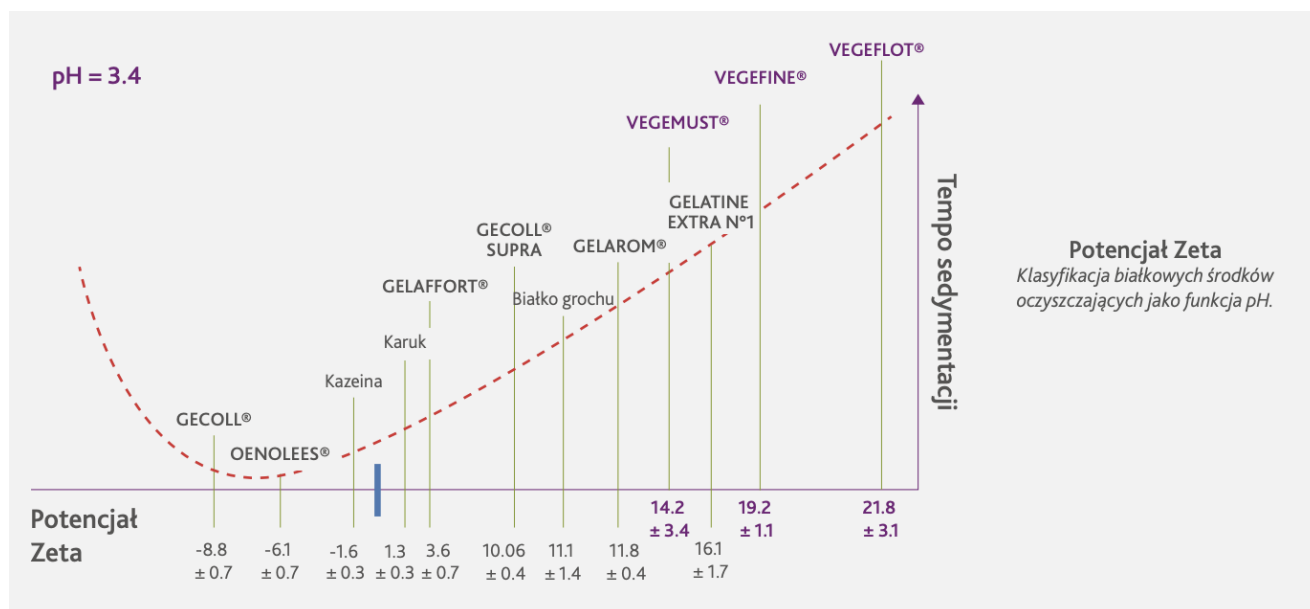
GELAROM® to środek klarujący przeznaczony do:

Ujawnienie potencjału organoleptycznego win. GELAROM® udoskonala strukturę fenolową, promując ekspresję aromatu i przywraca świeżość bez modyfikowania strukturalnej równowagi wina.

Stabilizacja stanu koloidalnego.

Rozjaśnianie wina i moszcze, eliminując cząsteczki zmętnienia.

Dawkowanie 30 - 60 mL/hL



Czas kontaktu próbnego		Przygotowanie / dodanie		Poza ryzykiem klarowania		Używać z żELEM KRZEMONKOWYM		Czas kontaktu preparatu przed rozlewem lub filtracją***		UWAGI	
		** (sprawdź etykiety i arkusz danych technicznych, aby uzyskać więcej informacji).									
Żelatyna	2 - 3 dni	Ciecz: stopniowo dodawać podczas pompowania, a następnie homogenizować ostrożnie. Ciało stałe: ostrożnie rozpuścić w gorącej wodzie (40°C) przy 50 g/L i trzymać w gorącej kąpieli wodnej podczas przygotowywania.		✓	✓	1 - 3 tygodnie					

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)