

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



GELAFFORT 22 kg

Nr katalogowy: GELAF22

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

707,24 PLN

Opis produktu

GELAFFORT®



Czysta żelatyna spożywcza pochodzenia świńskiego.
Środek klarujący do win.

Czas kontaktu próbnego		Przygotowanie / dodanie ** (sprawdź etykiety i arkusz danych technicznych, aby uzyskać więcej informacji).	Poza ryzykiem klarowania	Używaj z żelem krzemionkowym	Czas kontaktu preparatu przed rozlewem lub filtracją***	UWAGI
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 kąpeli wodnej podczas przygotowywania.	✓	✓	1 - 3 tygodnie	

ŻELATYNY

PRODUKT	OPIS	DAWKOWANIE	PAKOWANIE
GECOLL® SUPRA	Płynna żelatyna produkowana z różnych rodzajów wyjątkowo czystych surowców, wyłącznie pochodzenia wieprzowego. Eliminuje garbniki odpowiedzialne za agresywne lub ściągające smaki.	40 - 100 mL/hL	1,05 kg 5,25 kg 21 kg
GELAROM®	Płynna żelatyna produkowana z różnych rodzajów wyjątkowo czystych surowców, wyłącznie pochodzenia wieprzowego. Ma na celu wydobyć organoleptyczny potencjał wina.	30 - 60 mL/hL	1,05 kg 5,25 kg 21 kg
GELAFFORT®	Żelatyna płynna, wyłącznie pochodzenia wieprzowego. Środek do klarowania wina.	10 - 30 mL/hL	1,1 kg 5,5 kg 22 kg
GÉLATINE EXTRA N°1	Wysoko oczyszczona żelatyna rozpuszczana na ciepło. Klarowanie win czerwonych przeznaczonych do starzenia.	6 - 10 g/hL	1 kg

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)