

# TUTTIFRUTTI GEL®

## Növényi eredetű alginát\*

Gyártó: VASON GROUP S.p.A. Localita Nassar, 37 I - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

### Összetétele:

A TUTTIFRUTTI GEL tengeri moszatokból kivont növényi eredetű folyékony alginát.

### Jellemzők:

A TUTTIFRUTTI GEL növényi eredetű folyékony formulájú alginát. Egyes típusú alginátok szokásos borászati alkalmazása a derítési procedúrákban van. A TUTTIFRUTTI GEL köszönhetően az alapanyagának egy nagyon lágy, finom tulajdonságokkal, valamint közepes pozitív töltéserősséggel rendelkező derítőanyag. Alkalmazását azoknál a boroknál javasoljuk, ahol egyes összetevők interferálnak a bor fajtára jellemző aromakaraktereivel. Elsősorban a kevésbé érett szőlőkből készült tételek esetében, vagy mechanikai sokknak kitett szőlőből készült mustok (gépi szüret); illetve a kedvezőtlen erjedési körülmények közt kiejert, valamint az erősen „zöld” tónusokkal rendelkező tételek esetében ajánlott a készítmény alkalmazása.

Elősegíti a fás érlelési jegyek integrálódását azoknál a tételeknél, ahol nyers fás jegyek találhatók, illetve előhozza a gyümölcsös karakter azoknál a tételeknél, ahol a hosszabb érlelés azt eltakarta.

### Alkalmazása:

Tisztább illat, és íz a kezelt boroknál.

Kihozza az adott fajtára jellemző aromatikus karaktert.

Csökkenti a vegetális íz jegyeket.

Csökkenti az ízkép esetleges „szögletességeit”

Emeli a fás érlelési jegyek beépülését az íz képbe.

### Használata:

Oldjuk fel a kezelni kívánt tételben 1:10 arányban, majd keverjük el alaposan a teljes tételben. Használjuk a normál derítési eljárás előtt (2 nappal) vagy az után attól elkülönülve. Ne keverjük más derítőszerrel vagy borkezelő anyaggal. Hagyjuk legalább 2 napot leülepedni az aljtól való elválasztás előtt.

A TUTTIFRUTTI GEL használata során be kell tartani az érvényben lévő vonatkozó előírásokat.

### Adagolás:

50-100g/hL fehérboroknál;

100-150g/hL vörösboroknál

### Csomagolás:

1 kg-os kiserelés

#### **CELLARIUS KFT.**

7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.

Adószám: 13282091-2-02

Bankszámla: 10102440-32646300-01005000



**Tárolás:**

Száraz hűvös (10-15°C) helyen alaposan visszazárva a megbontott tételt.

**Veszélyességi besorolása:**

A jelenlegi európai szabályzás alapján a termék nem minősül veszélyesnek.

**\*AZ ALGINÁT:** (más néven algin, alginsav) egy viszkózus, gumyszerű anyag, mely a barnamoszatok sejtfalában nagy mennyiségben előforduló **poliszacharid**.

**\*\*POLISZACHARID:** A nagy molekulájú szénhidrátokat poliszacharidoknak nevezzük, keményítő és a cellulóz szőlőcukor-molekulák sokaságából épül fel. A sok szőlőcukor-molekula vízkilépéssel (kondenzáció) kapcsolódik össze és poliszacharid keletkezik.

**CELLARIUS KFT.**

7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.

Adószám: 13282091-2-02

Bankszámla: 10102440-32646300-01005000

