



TUTTIFRUTTI GEL®

Növényi eredetű alginát*

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. 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 találhatóak, illetve előhozza a gyümölcsös karaktert 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 és 20kg-os zsákokban.

Tárolás:

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

Veszélyességi besorolása:

Az 1992/01/28-án hozott olasz minisztériumi rendelet alapján: „nem veszélyes”.

*AZ ALGINÁT: (más néven algin, alginsav) egy viszkózus, gumiszerű 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.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440