



Solutions for wine making

GELDOR

100%ige Schweinegelatine

Flüssige Gelatine, die durch seine Herstellungsart besonders wirksam für eine breite Palette von pH Werten ist. Geldor verbessert das Fruchtaroma und hebt die Eigenschaften des Weines hervor.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- > Klärung und Stabilisierung. Geldor wirkt schnell und effizient auf eine breite Palette von pH Werten für die Klärung und Stabilisierung der Weine, Abstich der Weine etwa 48 -72 Stunden später.
- > Verbessert die organoleptischen Eigenschaften im Wein. Die spezielle Herstellungsmethode von Geldor trägt dazu bei die Weinstruktur zu verbessern, vor allen Dingen bei trockenem Finale und bietet ein besseres phenolisches Gleichgewicht. Nach Verkostung von mit Geldor behandelten Weinen, stellt man in der Regel ein besseren Ausdruck und Typezität der Weine fest, und dies dank der Beseitigung von Aromahemmungsstoffen.

DOSIERUNG

- > Weisswein: 1.5 – 3 cl/hl (kombiniert mit Blankasit Super)
- > Rosé: 1.5 – 3 cl/hl (kombiniert mit Blankasit Super)
- > Leichter Rotwein: 2 – 4 cl/hl
- > Kräftiger Rotwein: 3.5 – 6 cl/hl

ANWENDUNG

- > Geldor kann pur oder verdünnt (temperiertes Wasser) benutzt werden.
- > Langsame Zugabe von Geldor vorzugsweise beim Umpumpen für eine homogene Verteilung des Produktes. Wir empfehlen Ihnen zu diesem Zweck unseren Dosierungseinspritzer für die Klärung.

VERPACKUNG

- > Behälter 1.1 kg und 5.5 kg und 21 kg.
- > Fass 125 kg
- > Container

AUFBEWAHRUNG

- > Kühl (> 5°C) lagern um eine Gelbildung des Produktes zu vermeiden.
- > Schneller Verbrauch von angefangenen Behältern

