

ACETI GEL

**Gélatine liquide
pour les vinaigres de
vin blanc ou rouge
en association possible
avec ACETISOL pour les
vinaigres de vin blanc.**

CARACTERISTIQUES

ACETIGEL est une gélatine moyennement hydrolysée. Sa structure moléculaire est caractérisée par des chaînes assez longues. La concentration d' **ACETIGEL** est de 100g/L de matières actives.

L'homogénéité de la dimension des chaînes moléculaires est obtenue grâce à un procédé d'élaboration soigneusement contrôlé. L'élaboration d' **ACETIGEL** est effectuée dans nos unités de fabrication à partir d'une gélatine de base sélectionnée. Son mode d'élaboration lui confère un haut degré de pureté et de stabilité.

ACETIGEL est spécialement préparé pour coller les vinaigres. Sa densité de charge de surface est soigneusement contrôlé ce qui lui confère une grande réactivité.

ACETIGEL est une gélatine prête à l'emploi, très polyvalente.

VINAIGRES DE VIN ROUGE

ACETIGEL est une excellente colle pour vinaigre de vin rouge possédant une structure moyenne à forte et des tanins durs.

VINAIGRES DE VIN BLANC

Pour les vinaigres de vin blanc, **ACETIGEL** est un excellent clarifiant. Il doit obligatoirement être associé à un adjuvant de collage : **ACETISOL**

L'association **ACETIGEL-ACETISOL** permet la clarification de la grande majorité des vinaigres de vin blanc.

DOSES D'EMPLOI

- Vinaigres de vin blanc : 1 à 10cL/hL d'ACETIGEL associés à 1 à 10cL/hL d'ACETISOL
- Vinaigres de vin rouge : jusqu'à 15cL/hL

MODES D'EMPLOI AVEC ACETISOL

- Diluer la quantité nécessaire d'ACETISOL dans 10 fois son volume de vinaigre. L'incorporer au vinaigre à traiter, au cours d'un remontage. L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un dosacol est vivement conseillée afin d'obtenir une bonne homogénéité.
- Effectuer ensuite, de manière analogue, le collage avec **ACETIGEL** (dilué préalablement à l'eau froide).
- La floculation est rapide. Une parfaite sédimentation des lies peut être obtenue après une semaine de repos.

MODES D'EMPLOI AVEC ACETIGEL SEUL

- **ACETIGEL** est utilisé seul sur les vinaigres de vin rouge tanniques.
- Incorporer **ACETIGEL** directement au vinaigre à traiter, au cours d'un remontage.
- L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un dosacol est vivement conseillée pour obtenir une bonne homogénéité.

CONDITIONNEMENT

- Jerrican de 20L

CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement