

COLA DE PESCADO EN VIRUTAS

Virutas

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Virutas de vejigas natatorias de pescados seleccionados. Estas virutas proporcionan un clarificante muy adecuado para la clarificación de vinagres y vinos blancos.

PREPARACIÓN

- ◆ Proporciones de mezcla para preparar el clarificante :
 - Virutas = 100 g
 - Ácido cítrico = 30 g
- ◆ Mezclar muy bien estos dos componentes y añadir 10 litros de agua a 15° C por 130 g del preparado.
- ◆ Mezclar enérgicamente con la ayuda de un agitador.
- ◆ Dejar hinchar durante 2 horas.
- ◆ Volver a agitar añadiendo 10 litros de agua fría por cada 10 litros de preparado.

Adicionar la solución de clarificante al producto que se desee tratar, en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora.

PRESENTACIONES

- ◆ Paquete de 1 kg (o más efectuando el pedido)

DOSIFICACIÓN

- ◆ De 2 a 4 g/hL de mezcla de virutas/ácido cítrico.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.