

cap. 5 Clarificantes

● GELATINE SUPERIEURE SOLUBLE A CHAUD

DEFINICION

Clarificante en polvo, soluble en agua caliente, recomendado para vinos jóvenes de calidad.

INTERES ENOLOGICO

Clarificante para todo tipo de vinos.

DOSIS

Vino blanco y rosado	3-6 g/hl.
Vino tinto ligero	5-8 g/hl.
Vino tinto fuerte	8-12 g/hl.
Vino tinto de prensa	10-20 g/hl.

(Contacte a su enólogo para hacer pruebas en laboratorio)

MODO DE EMPLEO

- Hacer una solución al 10% (100 g de gelatina/litro de agua)
- Agregar la gelatina sobre el agua a 45°C y mantener agitación constante de modo de obtener una solución homogénea y límpida.
- Dejar reposar la solución al menos 15 minutos antes de su incorporación.
- Introducir lentamente la solución obtenida sobre el vino mediante remontaje.

ASPECTO FISICO

Gránulos redondos color blanco.

PRESENTACION

Bolsas de 25 Kilos.
Bolsas de 1 Kg.

cap. 5 Clarificantes

● GELICLAR

DEFINICION

Gelatina en polvo soluble en agua fría.

INTERES ENOLOGICO

Clarificante para todo tipo de vinos.

DOSIS

Vino blanco y rosado	3-6 g/hl.
Vino tinto ligero	6-10 g/hl.
Vino tinto fuerte	10-15 g/hl.
Vino tinto de prensa	15-20 g/hl.

(Contacte a su enólogo para hacer pruebas en laboratorio)

MODO DE EMPLEO

- Hacer una solución al 10% (100 g de gelatina/litro de agua)
- Agregar la gelatina sobre el agua y mantener agitación constante de modo de obtener una solución homogénea y límpida.
- Dejar reposar la solución al menos 15 minutos antes de su incorporación.
- Introducir lentamente la solución obtenida sobre el vino mediante remontaje.

ASPECTO FISICO

Polvo blanquecino.

PRESENTACION

Bolsas de 1 Kg.

cap. 5 Clarificantes

GELCOR

Gelatina Córdoba – ICSA
Argentina.

DEFINICION

Gelatina granulada alimenticia de 60 – 120 Bloom, de alta pureza.

Polvo cristalino de color amarillo claro y sin olor.

Gelatina Córdoba está producida a partir de cueros y pieles de vacunos en un 100%, además de fácil disolución en agua tibia, logrando una solución limpia y homogénea.

INTERES ENOLOGICO

Gelcor se recomienda para clarificaciones por flotación, en combinación con Bentonita y/o Gel de Sílice consiguiendo así, la reducción de taninos y polifenoles menos solubles. Asegura un tratamiento eficaz y seguro, con formación de sedimentos limitados y compactos.

DOSIS

Mostos Blancos

4 - 10 g/hl.

Vinos Blancos

2 - 4 g/hl.

Vinos Tintos

8 - 15 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Aplicar lentamente la gelatina en agua tibia en proporción de 1:10, agitando continuamente. La solución obtenida debe aplicarse en forma inmediata, para evitar su coagulación.

Para obtener un mejor resultado, la gelatina se deberá aplicar después de haber añadido la bentonita o el gel de sílice.

PRESENTACION

Sacos de 25 Kg.