

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.