

## 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.