



GELATINA GELFINE

DESCRIPCION

Gelfine es una gelatina sumamente pura, soluble en agua caliente. Está constituida de cadenas proteicas muy poco hidrolizadas cuya acción clarifica y estabiliza el vino destacando su equilibrio natural.

100% de origen porcino.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Clarificación y estabilización de los vinos tintos equilibrados y estructurados:

- **GELFINE** ofrece una acción clarificante y estabilizante excelente. Permite eliminar rápidamente el turbio del vino a la vez que lo estabiliza por eliminación de sustancias coloidales que puedan precipitar ulteriormente.
- Afina el vino respetando su armonía estructural y sin alterar sus características organolépticas:
- La densidad de cargas de superficie de **GELFINE**, al ser particularmente alta, desarrolla una acción uniforme sobre el conjunto de la estructura respetando el potencial fenólico y aromático del vino, contribuyendo en valorizar su equilibrio natural.

MODO DE EMPLEO

Gelfine se recomienda para los vinos tintos equilibrados y bien estructurados.

DOSIS

Vino tinto: 5 a 10 g/hl

MODO DE EMPLEO

Repartir lentamente agitando constantemente la cantidad de **Gelfine** necesaria en por lo menos 20 veces su peso de agua caliente entre 35 y 40°C (o sea 50 gramos como máximo de Gelfine por litro de agua).

Cuando la gelatina se ha disuelto del todo, incorporarla despacio, manteniendo su temperatura sobre 20°C hasta que entre en contacto con el vino, preferiblemente por remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

PRESENTACION

Bolsa de 1 kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.