



IDROSOL

.....

Gelatina líquida al 30%

.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Idrosol es una gelatina líquida, estable y activada con métodos específicos. Se obtiene mediante un proceso productivo de hidrosolubilización, que hace de este clarificante un líquido más brillante de color levemente pajizo, puro al 100%, inodoro y del todo exento de materia secundaria extraña. Otorga suavidad a vinos que han sido expuestos a prensado muy enérgico o que, por la estructura de la uva de procedencia, presenten excesiva concentración de taninos muy astringentes.

Idrosol es de fácil empleo, se puede adicionar directamente a los vinos sin mayor manipulación y en el transcurso de pocas horas mejora sensiblemente los aspectos sensoriales de los vinos tratados. Este preparado provoca la formación instantánea de flóculos y macrocoágulos gruesos y pesados que resultan compactos y separables con facilidad.

El color de los vinos tratados resulta de gran elegancia porque **Idrosol** no tiene afinidad por los antocianos y es posible tratar vinos tintos con dosis elevadas sin tener pérdida de sustancia colorante. En efecto, en la clarificación de los vinos normales las dosis varían de 10 a 40 g/hL, en los vinos muy tánicos las concentraciones útiles están comprendidas entre 40 y 100 g/hL. En los vinos blancos pobres de taninos, ricos de polisacáridos y con pH bajo, se aconseja adicionar **Idrosol** con Majorbenton B o Bentogran, para garantizar la total floculación y evitar el riesgo de que se manifiesten fenómenos de sobrencolado.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución de gelatina alimentaria porcina estabilizada con bisulfito potásico (10 g/hL aportan 0,40 mg/L de SO₂).

→ DOSIS DE EMPLEO

Para la clarificación de: Vinos normales: 10-40 g/hL.

Vinos muy tánicos: 40-100 g/hL.

Destilados: 5-20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar el producto a la masa a tratar directamente o mediante dosificación continua o previa dilución 1:1 con agua.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombonas de 25 kg netos.

