



GELASIL Extra Fine

Clarificante y suavizante de los vinos a base de especiales gelatinas solubles en frío



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gelasil Extra Fine es un producto a base de especiales gelatinas, que tiene la función de clarificante-suavizante, con un valor en proteínas superior al 85%. Ideal para la clarificación de vinos tintos, permite sustituir productos alérgenos como la albúmina de huevo, que siempre ha tenido un papel importante en procesos de este tipo. Este coadyuvante tiene una acción suavizante frente a los taninos secantes que muchas veces proceden de la madera o de un afinado incorrecto, sin empobrecerlos y respetando su fineza y estructura.

En los vinos donde se han realizado excesivas maceraciones o vinificaciones con variedades muy ricas de polifenoles, el uso de **Gelasil Extra Fine** suaviza la aspereza y atenúa la astringencia causada por la alta concentración tánica, que se amplifica en presencia de una alta acidez.

En los vinos blancos estabiliza el color y el gusto, modulando la presencia de proantocianidinas, las moléculas más frecuentemente involucradas en los procesos de oxidación, reduciendo en gran parte los tonos amarillentos.

En los vinos tintos juega un papel decisivo en la calidad del producto ya que elimina los polifenoles más astringentes y preserva la intensidad colorante gracias a la escasa afinidad con los antocianos.

Gelasil Extra Fine en combinación con Spindasol W2 o productos de la gama Bentogran y/o Majorbenton, permite clarificar los vinos difíciles, incluso los blancos, con un riesgo de reducción muy limitado.

Las dosificaciones son muy similares a las de la albúmina de huevo, y varían entre 3 a 15 g/hL dependiendo del resultado tecnológico que desee obtener. El aumento en la dosificación permite eliminar no solo los taninos que limitan la facilidad de consumo del vino, y también los mordientes que a menudo tienen notas amargas y muy astringentes. **Gelasil Extra Fine**, es muy eficaz en los vinos blancos y tintos que han sido fermentados o conservados durante mucho tiempo en madera ya que resalta las sensaciones suaves, que pueden acentuarse aún más con la adición de goma arábiga.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina alimentaria porcina.

→ DOSIS DE EMPLEO

Para vinos tintos de 3 a 20 g/hL. En vinos blancos fermentados o conservados en barricas de 3 a 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis **Gelasil Extra Fine** en 15 partes de agua a temperatura ambiente. Adicionar inmediatamente al vino, de forma lenta con el fin de evitar la formación de espuma.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 kg netos en caja de 10 kg.

Sacos de 5 kg netos.

