



QUICKGEL® AF

Clarificante para vinos Allergenic Free



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Quickgel AF es un clarificante innovador que utiliza las propiedades de los β -glucanos y de las proteínas extraídas de la pared celular de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* para eliminar de forma selectiva los taninos agresivos y verdes de los vinos. La acción de los β -glucanos mejora el espectro de la actividad del hidrolizado de colágeno, siendo este producto eficaz en una amplia gama de polifenoles poco polimerizados y oxidables. Su empleo permite disminuir las notas gustativas secas, amargas y atenuar sensiblemente la astringencia de los vinos en los que se utilice, sin dar lugar a pérdidas de color en los vinos tintos.

Los β -glucanos forman aproximadamente el 65% de la estructura parietal de las levaduras, a las que ceden rigidez y confieren, conjuntamente con las glicoproteínas y la quitina, una estructura tridimensional. Con un peso molecular medio de 240 kD, que los hace insolubles, pueden desarrollar un efecto encolante que mejora la reactividad de otros clarificantes proteicos. La acción sinérgica entre sus componentes permite una mejor floculación incluso en vinos con una alta cantidad de coloides y turbios en suspensión.

Quickgel AF reacciona con la materia inestable de los vinos desarrollando clarificaciones eficaces y selectivas tanto en vinos blancos, tintos y rosados, obteniendo bajos muy compactos, mejorando los rendimientos y la operativa del proceso, también en vinos difíciles.

Quickgel AF, al estar compensado electrocinéticamente al pH del vino, evita el riesgo de sobreencolado permitiendo obtener vinos limpios y brillantes estables. Permite rápidos y seguros, ya que ninguno de sus componentes está clasificado como alérgeno.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bentonita activada, gelatina alimentaria porcina y paredes celulares de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

30-120 g/hL. Dosis altas son recomendadas para vinos difíciles.

→ FORMA DE EMPLEO

Dispersar en 10-15 partes de agua fría e incorporar a toda la masa a tratar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 25 kg netos.

