



BIOQUICKGEL

Clarificante rapido de accion enzimatica para vinos dificiles, de bajo impacto ambiental

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Bioquickgel permite obtener vinos muy brillantes y aterciopelados mediante clarificación rápida con bajos compactos y de mínimo volumen. **Bioquickgel** después de 8-12 horas desde la mezcla, es posible filtrar o trasegar rápidamente. En los vinos no da lugar la decoloración. La clarificación con **Bioquickgel** se consigue en 8-12 horas con depósitos muy compactos. **Bioquickgel**, gracias a la fuerte acción sinérgica de los constituyentes y su reciproca floculación, asociada a la acción de la enzima betaglucanasa, consigue clarificar siempre incluso los vinos con una elevada presencia de coloides protectores de la familia de los glucanos y con una fuerte cantidad de turbios en suspensión, como vinos jóvenes recién fermentados, cavas, mostos azufrados, vinos licorosos, vinagre. Al final de la clarificación, se obtienen bajos mínimos (0,5-1% inferior, eso quiere decir 4-5 veces menor respecto a una normal clarificación), compactos y muy adherentes al fondo. Se obtiene así la máxima cantidad de vino limpio, con un ahorro económico y con una reducción de la cantidad de bajos, haciendo así más ágil su eliminación. **Bioquickgel** forma un retículo compacto del coágulo de clarificación y determina una gran brillantez en los productos tratados, que se refleja en un sucesivo menor consumo de coadyuvantes de filtración, y un incremento del rendimiento de filtración y de la capacidad total de los filtros. Vinos con una turbidez de 50-250 NTU, después de la clarificación con **Bioquickgel** marcan valores nefelométricos de 1-2 NTU.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Caseinato potásico micronizado, albúmina de huevo, enzima betaglucanasa concentrada, bentonite activa farmacéutica, carbón enológico activo.

→ DOSIS DE EMPLEO

50-150 g/100 litros según el tipo de producto a tratar.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Bioquickgel** en 10 partes de agua fría. Si se emplea agua dura utilizar la suspensión lo más rápidamente, para evitar una posible inactivación de la enzima. Introducir inmediatamente en la masa la suspensión mediante remontaje, utilizando eventualmente tubos Venturi.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Sobre laminado de 1 kg.
Bolsas de 25 kg.

