



# E-Gel

.....

Gelatina límpida hidrosolubilizada de empleo inmediato en flotación

.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**E-Gel** combina las ventajas y la practicidad del producto líquido a la eficacia de una gelatina muy purificada y seleccionada. Respecto a las tradicionales gelatinas sólidas, este coadyuvante no precisa de una previa solubilización en agua caliente o de disolución, como normalmente precisan los productos líquidos no estudiados específicamente para flotación. Esto hace más fácil la realización de pruebas en laboratorio. En la flotación de los mostos permite obtener en poco tiempo una perfecta separación de los sólidos suspendidos, permitiendo al mismo tiempo la reducción de los niveles de turbidez. **E-Gel** elimina las catequinas que aceleran los fenómenos oxidantes. Los vinos elaborados con este coadyuvante son más frescos y estables. En el caso de vinos tintos, que presentan un elevado índice de combinaciones con los polifenoles astringentes, **E-Gel** demuestra escasa afinidad con los antocianos, preservando la intensidad colorante. El empleo al mismo tiempo de **E-Gel** y **Enosol** permite una formación del floculo más rápida, que garantiza un mayor poder clarificante, la obtención de residuos mas compactos con una pérdida menor de mosto de primera calidad y una reducción del empleo de filtros de vacío. La inmediata y completa reactividad reduce drásticamente los casos de "doble separación" (entre el alto y el bajo del depósito), presentes en el proceso de flotación. Su empleo es particularmente apto durante la flotación de mostos, ya que, en contacto con los polifenoles de estos ultimos, flocula más rápidamente que las tradicionales gelatinas, con formación de flóculos que engloban de forma rápida a los sólidos suspendidos y el gas ascendente. Esto se traduce en separaciones inmediatas, con aglomerados compactos que se eliminan sin fraccionamiento, desplazandose a la parte superior del depósito.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución de gelatina alimentaria porcina estabilizada con *bisulfito potásico* (10 g/hL aportan 0,4 mg/L de SO<sub>2</sub>). Producto no OGM. Elimina los fragmentos vegetales y acelera el efecto floculante-clarificante durante el proceso de flotación de los mostos.

## → DOSIS DE EMPLEO

En la flotación de mostos o zumos límpidos: 20-80 mL/hL, en función de los resultados de los ensayos de flotación.

## → FORMA DE EMPLEO

En flotación aspirar directamente **E-Gel** con la bomba dosificadora del E-Flot. Empleo tradicional: distribuir uniformemente en la masa a tratar, utilizando bombas dosificadoras o tubo Venturi.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona de 25 kg netos.  
Contenedor de 1000 kg netos.

