



GELASIL

Gelatina chiarificante



→ DESCRIZIONE TECNICA

Gelasil è una gelatina alimentare studiata per la chiarificazione sia in abbinamento a bentoniti che a sol di silice. È particolarmente pura, indicata nella chiarifica di mosti, vini, distillati molto tannici per il prolungato contatto con il legno. **Gelasil** è stata appositamente studiata per sviluppare nell'utilizzo le migliori proprietà flocculanti e adsorbenti e per ridurre al minimo i disagi che possono riscontrarsi nell'impiego di questa particolare classe di chiarificanti. Induce la formazione di flocculi istantanei e coaguli grossi e pesanti che precipitano velocemente in sedimenti compatti e facilmente filtrabili.

Questo coadiuvante di chiarificazione non ha affinità per le sostanze coloranti: si possono quindi usare dosi anche elevate senza provocare perdite di colore nei vini.

Nell'uso di **Gelasil** particolare attenzione deve essere prestata al valore di pH e all'indice di combinazione **Gelasil**-polifenoli che ne è notevolmente influenzato. **Gelasil** si combina con il tannino ed il processo di chiarifica è molto più efficace quanto più il valore di pH è lontano dal punto isoelettrico del tannino stesso, pari a pH compreso tra 2 e 2,5. Nei vini bianchi, nei vini poveri di tannino e a pH basso, al fine di evitare possibili fenomeni di surcollaggio, è buona norma abbinare a **Gelasil** un trattamento con bentonite Majorbenton B o Bentogran.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gelatina alimentare (suina).

→ DOSI D'IMPIEGO

Chiarificazione di mosti d'uva (in eventuale abbinamento a sol di silice): 5-15 g/hL.

Chiarificazione di vini giovani e normali: 5-30 g/hL.

Vini molto tannici e torchiati: 20-150 g/hL.

Distillati: 3-20 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Preparare una quantità di acqua almeno 10 volte superiore al quantitativo di gelatina da sciogliere, ad una temperatura di almeno 40-50°C. Si introduce **Gelasil** un po' alla volta agitando. Le soluzioni possono essere introdotte nei liquidi da trattare mediante sistema: manuale, per gocciolamento, tubi Venturi e pompe dosatrici.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 in scatole da kg 10.

Sacchi da kg 25 netti.

