



GELSOL®

Colloide gelatinico per mosti, succhi di frutta, vini e distillati. Ideale nel trattamento in abbinamento a sol di silice



→ DESCRIZIONE TECNICA

Gelsol è una speciale gelatina idrosolubilizzata studiata per il trattamento di chiarifica dei vini rossi, bianchi e nei distillati. È una soluzione stabile, limpida, inodore e di pronto impiego. Ha un indice di combinazione con i tannini che è superiore rispetto alle normali gelatine liquide.

Gelsol è di facile uso perché non necessita di solubilizzazione in acqua calda ed è dotata di un'effettiva forza di gel che agevola l'adsorbimento delle molecole instabili presenti nei vini, sostanze polifenoliche e colloidali. Il procedimento di chiarifica è immediato, dal momento che **Gelsol** reagisce subito ed in modo specifico, si insolubilizza e floccula formando macrocoaguli pesanti che inglobano i solidi sospesi. I sedimenti ottenuti sono compatti ed aderenti al fondo. Possiede una peculiare struttura che la rende particolarmente reattiva con il sol di silice con il quale può essere abbinata per chiarifiche statiche o in flottazione.

Nei vini bianchi **Gelsol** stabilizza il colore e il gusto, modulando la presenza delle proantocianidine, le molecole più spesso coinvolte nei processi d'ossidazione, ed eliminando le frazioni tanniche astringenti ed amare. Sui vini rossi gioca un ruolo decisivo per la qualità del prodotto poiché elimina i polifenoli astringenti e preserva l'intensità colorante grazie alla scarsa affinità con gli antociani.

L'impiego di **Gelsol** con i distillati che sono stati troppo tempo a contatto con il legno nuovo riduce sostanzialmente la concentrazione dei tannini che conferiscono la sensazione amara-astringente.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gelatina alimentare suina stabilizzata con *potassio bisolfito* (10 g/hL apportano 0,4 mg/L di SO₂.)

→ DOSI D'IMPIEGO

5-20 mL/hL per ogni 100 mL di prodotto nella chiarificazione con sol di silice; 5-50 mL/hL nei mosti, succhi di frutta, vini e distillati.

→ MODALITÀ D'USO

Distribuire uniformemente nella massa da trattare, eventualmente diluito 1:1; è facilmente utilizzabile con pompe dosatrici o valvole Venturi.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 10 netti e da kg 25 netti.

Fusti da kg 250 netti.

BIG da kg 1200 netti.

