



GELSOL®

Colóide gelatinoso para mostos, sucos de fruta, vinhos e destilados. Ideal para o tratamento conjunto com sol de sílica



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Gelsol é uma gelatina hidrossolubilizada, a ser usada nos tratamentos de clarificação de vinhos tintos, brancos e destilados. É uma solução estável, límpida, inodora e pronta a usar. Possui um índice de combinação com os taninos superior às normais gelatinas líquidas.

É de fácil utilização pois não necessita de solubilização em água quente. Possui uma efetiva forma de gel que facilita a adsorção das moléculas instáveis e das substâncias polifenólicas e coloidais. Forma macro coágulos pesados que englobam os sólidos em suspensão. As borras resultantes são compactas e agarram ao fundo. Possui uma especial reatividade com o sol de sílica com o qual pode ser utilizada em conjunto, para clarificações estáticas ou flutuação.

Nos vinhos brancos estabiliza a cor e o gosto, modulando a presença das antocianidinas, as moléculas mais frequentemente envolvidas nos processos de oxidação, e elimina as frações tânicas adstringentes e amargas. Nos vinhos tintos elimina os polifenóis adstringentes e preserva a intensidade corante graças à baixa afinidade com as antocianinas. Nos destilados, que ficaram muito tempo em contacto com madeira nova, reduz substancialmente a concentração dos taninos que conferem a sensação amargo-adstringente.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina alimentar suína estabilizada com *bissulfito de potássio* (10 g/hL incorporam 0,4 mg/L of SO₂).

→ DOSES RECOMENDADAS

5-20 mL/hL de **Gelsol** para cada 100 mL/hL de produto na clarificação com sol de sílica; 5-50 mL/hL nos mostos, sucos de fruta, vinhos e destilados.

→ MODO DE APLICAR

Distribuir uniformemente na massa a tratar, eventualmente diluído 1:1. Facilmente aplicável com bombas doseadoras ou tubos Venturi.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 1 kg em caixas com 20 kg.

Bidão com 10 kg.

Bidão com 25 kg.

BIG com 1150 kg.

