



GELASIL Extra Fine

Speciális hidegen oldható zselatin alapú derítő- és lágyítószer borokhoz



→ LEÍRÁS

Gelasil Extra Fine egy speciális zselatin alapú termék 85% feletti fehérjetartalommal, amely derítő- és lágyítószerként működik. Ideális vörösborok derítéséhez, lehetővé teszi az allergén termékek, például a tojásfehérje helyettesítését, amely mindig is fontos szerepet játszott az ilyen típusú folyamatokban. Ez a segédanyag lágyító hatású a poros tanninokkal szemben, amelyek gyakran a fából vagy a helytelen finomításból származnak anélkül, hogy elszegényítené azokat, megtartva a finomságot és a szerkezetet. Azoknál a boroknál, ahol túl erőteljes macerálást végeztek vagy a bort polifenolokban nagyon gazdag fajtákból készítették **Gelasil Extra Fine** használata lágyítja a túlzott érdességet és csökkenti a magas tanninkoncentráció okozta összehúzó hatást, amely magas savasság esetén felerősödik. Fehérborokban stabilizálja a színt és az ízt a proantocianidinek jelenlétét befolyásolva, melyek az oxidációs folyamatokban leggyakrabban részt vevő molekulák és részben csökkenti a sárga árnyalatot. A vörösboroknál döntő szerepet játszik a termék minőségének kialakításában, mivel kiküszöböli az összehúzó polifenolokat és megőrzi a színintenzitást az antociánokkal való gyenge affinitása miatt. **Gelasil Extra Fine** Spindasol BK-val, Bentogran vagy Majorbenton termékekkel kombinálva lehetővé teszi a nehéz borok derítését, még a fehérekét is, a "surcollage" nagyon korlátozott veszélyével. Az adagolás nagyon hasonló a tojásfehérje adagolásához, 3-15 g/hl között változik, az elérendő technológiai eredménytől függően. Az adag növelése nemcsak a finom tanninok kiküszöbölését teszi lehetővé, melyek csökkentik a bor fogyasztásának könnyedségét, hanem a durva tanninokét is, melyek gyakran keserűek, száraz hatásúak vagy összehúzóak. **Gelasil Extra Fine** nagyon hatásos azoknál a fehér és vörösboroknál, melyeket hosszú ideig erjesztnek vagy tárolnak fában, mert kiemeli a lágy érzéseket, amelyeket gumiarábikum hozzáadásával tovább lehet hangsúlyozni.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Étkezési sertés zselatin.

→ ADAGOLÁS

Vörösborokhoz: 3-20 g/hL. Erjesztett vagy barriques-ban tárolt fehér borokhoz: 3-10 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel a **Gelasil Extra Fine** adagot 15-szörös mennyiségű szobahőmérsékletű vízben. Adjuk azonnal a borhoz nagyon lassan, hogy megelőzzük a habképződést.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 1 kg-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.





GELASIL Extra Fine

