



## GELSOL®

Zselatinos kolloid mustokhoz, gyümölcslevekhez, borokhoz és párlatokhoz.  
Ideális kovasavszollal kombinált kezeléshez



### → LEÍRÁS

**Gelsol** egy speciális vízdoldható zselatin, melyet párlatok, vörös és fehérborok tisztító kezelésére fejlesztettek ki. Stabil, tiszta, szagtalan és használatra kész oldat. Kombinációs indexe a tanninokkal magasabb, mint az általános folyékony zselatinoké.

**Gelsol** kezelése könnyű, mivel nem szükséges a forró vízben történő feloldás és hatékony gél szilárdsággal rendelkezik, mely megkönnyíti a borokban jelenlévő instabil polifenolos és kolloid molekulák adszorpcióját. A derítő hatás azonnali attól a pillanattól, amikor a **Gelsol** azonnal és speciális módon reagál, szolubilizálódik és flokkulál nehéz makroagulumokat képezve, melyek bekebelezik a lebegő szilárd anyagokat. Az üledék kompakt lesz és a tartály aljához tapad. Sajátos felépítése miatt különösen reakcióképes szilika szollal, mellyel kombinálható statikus derítéshez vagy flotációhoz.

Fehérboroknál **Gelsol** stabilizálja a színt és az ízt, változtatva a proantocianidinek jelenlétét, mely molekulák gyakran felelősek az oxidációs folyamatokért és eltávolítja a fanyar és keserű tanninokat.

Vörösboroknál fontos szerepet játszik a termék minőségének kialakításában, mivel kiküszöböli az összehúzó polifenolokat és megőrzi a szín intenzitását az antociánokkal szembeni alacsony affinitásnak köszönhetően. Párlatok esetében, melyek túl hosszú ideig érintkeztek új fával **Gelsol** jelentősen csökkenti azoknak a tanninoknak a koncentrációját, melyek a keserű-fanyar érzetet adják.

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Étkezési sertés zselatin kálium-biszulfittal stabilizálva (10 g/hL felszabadít 0,4 mg/l SO<sub>2</sub>-t).

### → ADAGOLÁS

5-20 mL/hL zselatin minden 100 mL kovasavszolhoz kombinált derítéskor; 5-50 mL/hL mustokhoz, gyümölcslevekhez, borokhoz és párlatokhoz.

### → ALKALMAZÁS

Oszlassuk el egyenletesen a kezelendő termékben, esetleg hígítsuk 1:1 arányban; könnyen használható adagoló pumpával vagy Venturi szeleppel.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 1 kg-os flakonok 20 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os kannák.

Nettó 25 kg-os kannák.

Nettó 250 kg-os hordók.

Nettó 1150 kg-os BIG.

