



GELSOL

Gélatine pour la clarification des moûts, des vins et des spiritueux.
Traitement idéal en combinaison avec du sol de silice



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Gelsol est une gélatine spéciale hydrosoluble conçue pour la clarification des vins rouges, vins blancs et spiritueux. C'est une solution stable, limpide, inodore et prête à l'emploi. Elle possède un indice de combinaison avec les tanins plus élevé que les gélatines liquides normales.

Gelsol est simple d'emploi ne nécessite pas de solubilisation préalable dans l'eau chaude. Cette gélatine flocule et sédimente en facilitant l'adsorption des substances polyphénoliques colloïdales instables présentes dans les vins. De ce fait, le processus de clarification est immédiat, car le sédiment est compact et adhère dans le fond. Elle possède une structure complexe qui la rend particulièrement réactive en combinaison avec du sol de silice pour une clarification statique ou par flottation.

Dans les vins blancs, **Gelsol** stabilise la couleur, en modulant la présence des tanins proanthocyanidiques, molécules les plus souvent impliquées dans le processus d'oxydation. Mais améliore également la perception gustative par l'élimination des fractions tanniques astringentes et amères.

Dans les vins rouges, **Gelsol** joue un rôle déterminant dans la qualité du produit car elle élimine les polyphénols astringents et préserve la couleur.

L'utilisation de **Gelsol** sur des distillats qui ont été longtemps en contact avec du bois neuf réduit considérablement la concentration de tanins responsables des notes amères-astringentes.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- gélatine porcine alimentaire stabilisée au bisulfite de potassium (10 g/hL apportent 0,4 mg/L de SO₂).

→ DOSES D'EMPLOI

- Pour la clarification combinée avec du sol de silice de 5 à 20 g/hL.
- Dans les moûts, les vins et spiritueux de 5 à 50 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Distribuer uniformément dans la masse à traiter, éventuellement dilué dans un ratio de 1:1.
Peut être utilisé avec des pompes doseuses ou des tubes Venturi.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

- Bidon de 25 kg

