



GELASIL

gélatine pour la clarification



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Gelasil est une gélatine de qualité alimentaire conçue pour la clarification en combinaison avec les bentonites et le sol de silice. Elle est particulièrement pure et adaptée à la clarification des moûts, des vins et des spiritueux hautement tanniques en raison d'un contact prolongé avec le bois. **Gelasil** a été spécialement conçu pour développer les meilleures propriétés de floculation et d'adsorption lors de l'utilisation et pour minimiser les inconvénients qui peuvent survenir lors de l'utilisation de cette classe particulière de clarificateurs. Il induit la formation de floculats instantanés et de caillots grossiers et lourds qui précipitent rapidement en sédiments compacts et facilement filtrables. Cet adjuvant de clarification n'a pas d'affinité avec les substances colorantes, de sorte que même des doses élevées peuvent être utilisées sans provoquer de perte de couleur dans les vins.

Lors de l'utilisation de **Gelasil**, il convient de prêter une attention particulière à la valeur du pH et à l'indice de combinaison **Gelasil**-polyphénol, qui est fortement influencé par cette valeur. **Gelasil** se combine au tanin et le processus de clarification est d'autant plus efficace que la valeur du pH est éloignée du point isoélectrique du tanin lui-même, c'est-à-dire un pH compris entre 2 et 2,5. Dans les vins blancs à faible teneur en tanin et à faible pH, afin d'éviter un éventuel surcollage, il est conseillé de combiner **Gelasil** avec un traitement à la bentonite Majorbenton B ou Bentogran.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Gélatine porcine alimentaire

→ DOSES D'EMPLOI

Clarification du moût de raisin (éventuellement en combinaison avec le sol de silice) : 5-15 g/hl.

Clarification des vins jeunes et normaux : 5-30 g/hl.

Vins très tanniques et vins de presse : 20-150 g/hl.

Distillats : 3-20 g/hl.

→ MODE D'EMPLOI

Préparer au moins 10 fois plus d'eau que la quantité de **Gelasil** à dissoudre, à une température d'au moins 40-50°C. **Gelasil** est introduit petit à petit tout en remuant. Les solutions peuvent être introduites dans les liquides à traiter à l'aide de pompes manuelles, goutte à goutte, tubes venturi et pompes doseuses.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

Emballages de 1 kg dans des boîtes de 15 kg.

Sacs de 25 kg net.

