



GELASIL Extra Fine

Clarificante e suavizante dos vinhos, à base de gelatinas especiais solúveis a frio



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Gelasil Extra Fine é um produto à base de gelatinas especiais, com funções clarificante e suavizante e teor em proteínas superior a 85%. Ideal para a clarificação de vinhos tintos. Permite substituir produtos alérgenos como a albumina de ovo que sempre desempenhou uma função importante em processos deste género. Este coadjuvante tem uma ação amaciadora dos taninos farinhentos que muitas vezes derivam da madeira ou de um afinamento não correto, sem empobrece-los, respeitando-lhes a fineza e a estrutura. Ideal para clarificar vinhos tintos, este coadjuvante tem uma ação suavizante sobre os taninos farinhentos que muitas vezes derivam de madeiras ou de afinamento não correto, sem empobrecê-los e respeitando sua fineza e estrutura.

Nos vinhos onde foram feitas macerações demasiado marcadas ou vinificações com castas muito ricas em polifenóis, o uso de **Gelasil Extra Fine** amacia a excessiva aspereza e suaviza a adstringência causada pela alta concentração tânica, que aumenta em presença de uma acidez elevada.

Nos vinhos brancos estabiliza a tonalidade e o gosto modulando a presença de proantocianidinas, moléculas mais frequentemente envolvidas nos processos de oxidação e reduz parcialmente as matizes amarelas. Nos vinhos tintos desempenha um papel decisivo na qualidade do produto porque elimina os polifenóis adstringentes e preserva a intensidade corante graças à reduzida afinidade com as antocianinas. **Gelasil Extra Fine** em conjunto com Spindasol ou produtos da gama Bentogran ou Majorbenton permite clarificar vinhos difíceis, inclusive brancos, com riscos reduzidos de sobrecolagem. As doses a usar são muito similares às da albumina de ovo e variam em função do resultado tecnológico pretendido. Aumentando a dosagem permite eliminar os taninos ásperos que muitas vezes possuem notas amargas, acerbos ou adstringentes. **Gelasil Extra Fine** é muito eficaz nos vinhos brancos e tintos fermentados ou mantidos por muito tempo em madeira porque evidencia as sensações de maciez, que podem ser posteriormente acentuadas pela adição de goma-arábica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina alimentar suína.

→ DOSES RECOMENDADAS

Para vinhos tintos de 3 a 20 g/hL. Nos vinhos brancos fermentados ou conservados em barricas da 3 a 10 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Hidratar a dose de **Gelasil Extra Fine** em 15 partes de água à temperatura ambiente. Homogeneizar e adicionar imediatamente no vinho, muito lentamente para evitar a formação de espuma.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco, fresco e protegido da luz e calor.

Pacotes de 1 kg em caixas com 10 kg.

