

Gelatina polvere

CHIARIFICANTE ORGANICO

GELATINA DI ORIGINE SUINA AD ELEVATO POTERE GELIFICANTE (80-100 BLOOM), SOLUBILE A CALDO.

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni. Conforme al Reg. CE 853 e Reg. CE 2073/2005

Per la chiarifica dei mosti e dei vini

La Gelatina Polvere è ottenuta in modo tale da avere elevato peso molecolare, quindi buon potere gelificante ed alta densità di carica superficiale. Queste caratteristiche la rendono particolarmente adatta per la chiarifica dei mosti, sia bianchi sia rossi, nei quali si ottiene una rapida diminuzione della torbidità e la formazione di sedimento compatto.

Per la chiarifica dei vini

Nei vini bianchi e rosati il trattamento con Gelatina Polvere, sempre abbinato a bentonite (Pentagel, E-Benthon Extra) o sol di silice (Xiles), asporta i componenti fenolici instabili facilmente ossidabili, spesso causa di caduta delle caratteristiche cromatiche.

La Gelatina Polvere è anche impiegata nel trattamento con ferrocianuro.

Nella chiarifica dei mosti e dei succhi

Nelle operazioni di chiarifica dei mosti, in combinazione con bentonite (Pentagel, E-Benthon Extra) o sol di silice (Xiles), si ottiene illimpidimento del mosto ed efficace riduzione delle sostanze fenoliche in genere.

Anche nei succhi la chiarifica con Gelatina Polvere, generalmente preceduta da enzimaggio, consente una diminuzione dei composti fenolici e quindi una maggiore stabilità della componente cromatica verso i processi di ossidazione.

Composizione

Gelatina alimentare di origine suina.

Caratteristiche

Aspetto: Granuli e polvere.

Colore: Giallo.

Dosaggio

5-15 g/hl nei mosti e nei vini rossi.

3-10 g/hl nei vini bianchi e rosati.

5-30 g/hl nei succhi e negli aceti.

Modalità d'impiego

Sciogliere la Gelatina Polvere in acqua a 40 °C (rapporto 1:20) mediante continua agitazione, impiegare immediatamente prima che il prodotto gelifichi.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avvertenze

Impiegare preferibilmente in associazione a bentonite o sol di silice, onde evitare fenomeni di surcollaggio.

Avere cura di omogeneizzare perfettamente alla massa utilizzata entro la giornata.

Confezioni

Cod. 115002 - pacchetti da 1 kg

Cod. 115200 - sacchi da 25 kg