

Gelatina Atomizzata

CHIARIFICANTE ORGANICO

GELATINA ATOMIZZATA AD ELEVATO GRADO DI IDROLISI, SOLUBILE A FREDDO.

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 migliorare l'equilibrio gustativo

Questo tipo di gelatina è particolarmente adatto quando lo scopo principale ricercato con il collaggio sia il raggiungimento di un buon equilibrio tannico. Infatti l'azione della Gelatina Atomizzata è particolarmente efficace nella rimozione dei tannini responsabili dell'astringenza e del gusto amaro. Nel trattamento dei vini rossi giovani, la Gelatina Atomizzata è quindi un valido coadiuvante per eliminare l'eccesso di astringenza, dovuto ai tannini a basso peso molecolare. Nei vini rossi di pressa si ha invece un'efficace azione verso i tannini, responsabili dell'erbaceo e delle note amare, derivanti principalmente dai vinaccioli.

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 Atomizzata, generalmente preceduta da enzimaggio, consente una diminuzione dei composti fenolici e quindi una maggiore stabilità della componente cromatica verso i processi di ossidazione.

La praticità d'uso, dovuta all'assenza di potere gelificante, fa sì che la Gelatina Atomizzata possa essere impiegata agevolmente in flottazione, processo che richiede disponibilità di grosse quantità di soluzioni di gelatina pronte all'uso.

Composizione

Gelatina alimentare di origine suina.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Giallo.

Dosaggio

5-25 g/hl a seconda della tipologia del vino.

Modalità d'impiego

Sciogliere la Gelatina Atomizzata in acqua (rapporto 1:10) mediante continua agitazione, lasciar riposare, ed omogeneizzare prima di immergerla nella massa. La soluzione va conservata in recipiente perfettamente pulito, in presenza di 10 mg/hl di SO₂ e comunque utilizzata entro la giornata.

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.

Confezioni

Cod. 113802 - pacchetti da 1 kg

Cod. 114400 - sacchi da 20 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com