

la Solutions for wine making

Gélatine Spéciale Vins Fins

Gelatina de origen 100% porcina

Gélatine Spéciale Vins Fins es una gelatina líquida muy pura y poco hidrolizada particularmente eficaz y rápida para clarificar y estabilizar vinos jóvenes. Tiene una afinidad específica con los taninos astringentes, mejorando el perfil fenólico de los vinos.

INTERÉS ENOLÓGICO

> Acción clarificadora y estabilizadora excepcional.

Gélatine spéciale vins fins es nuestra gelatina líquida más fina. Se revela particularmente eficaz y rápida para la clarificación y la estabilización de los vinos. Estos se pueden trasegar al cabo de 48 a 72 horas y permanecen estables incluso en caso de embotellado precoz.

> Acción específica sobre los taninos agresivos

La densidad de cargas de superficie de la Gélatine Spéciale Vins Fins permite eliminar específicamente los taninos más agresivos y astringentes, respetando los otros constituyentes que le dan al vino su personalidad.

> Mejora las calidades gustativas de los vinos (cuerpo, redondez, aromas) gracias a su gran pureza y a su hidrólisis controlada.

DOSIS DE EMPLEO

>Vino tinto bien estructurado 6 a 10 cl/hl

>Vino tinto fácil de beber 4 a 7 cl/hl

>Vino blanco 2 a 5 cl/hl (en asociación con Blankasit Super o taninos)

>Vino rosado 3 a 6 cl/hl (en asociación con Blankasit Super o taninos)

MODO DE EMPLEO

> Gélatine Spéciale Vins Fins se puede utilizar pura o diluida en 10 vez su peso de agua.

> Incorporar Gélatine Spéciale Vins Fins lentamente preferiblemente por venturi o remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

> Se puede filtrar 24 a 48 horas después o trasegar cuando la turbidez obtenida sea satisfactoria.

ACONDICIONAMIENTO

> Botella de 1,05 Kg.

> Garrafa de 5,25 Kg.

> Cubitainer de 22 Kg.

CONSERVACIÓN

>Conservar a una temperatura > 5°C para evitar la gelatinización del producto.

