

la Solutions for wine making

Geldor

Gelatina de origen 100% porcina

Su modo de fabricación específico le da a Geldor una gran eficacia en una amplia gama de pH, destacando los aromas y mejorando la expresión original de los vinos.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Acción estabilizadora y clarificadora excelente:
Geldor se revela eficaz y rápida en una amplia gama de pH para la clarificación y la estabilización de los vinos los cuales se pueden trasegar al cabo de 48 a 72 horas.
- > Vinos más redondos y más aromáticos:
El modo de fabricación específico de Geldor le permite mejorar el perfil fenólico de los vinos, en particular en el caso de final de boca vegetal o duro. Después de la cata, los vinos tratados con Geldor se revelan de mejor expresión y mayor tipicidad, gracias a la eliminación de compuestos que tapan los aromas.
- > Geldor conviene a todo tipo de vino y en particular a los vinos de carácter aromático.

DOSIS DE EMPLEO

- > Vino blanco 1,5 a 3,5 cl/hl (en asociación con Blankasit Super),
- > Vino rosado 2 a 4 cl/hl (en asociación con Blankasit Super),
- > Vino tinto fácil de beber 2,5 a 4 cl/hl,
- > Vino tinto estructurado 4 a 7 cl/hl.

MODO DE EMPLEO

- > Geldor se puede utilizar pura o diluida en 1 vez su peso de agua.
- > Incorporar Geldor lentamente preferiblemente por remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.
- > Se puede filtrar entre 48 a 72 horas después o trasegar cuando la turbidez obtenida es satisfactoria.

ACONDICIONAMIENTO

- > Bidones de 1,1 Kg y 5,5 Kg.
- > Jerrican de 21 Kg.
- > Tonel de 125 Kg.
- > Container.

CONSERVACIÓN

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

