



Solutions for wine making

Gelfine

Gelatina de origen 100% porcina

Gelfine es una gelatina sumamente pura, soluble en agua caliente. Está constituida de cadenas proteicas muy poco hidrolizadas cuya acción clarifica y estabiliza el vino destacando su equilibrio natural.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Clarificación y estabilización de los vinos tintos equilibrados y estructurados:
GELFINE ofrece una acción clarificante y estabilizante excelente. Permite eliminar rápidamente el turbio del vino a la vez que lo estabiliza por eliminación de sustancias coloidales que puedan precipitar ulteriormente.
- > Afina el vino respetando su armonía estructural y sin alterar sus características organolépticas:
La densidad de cargas de superficie de GELFINE, al ser particularmente alta, desarrolla una acción uniforme sobre el conjunto de la estructura respetando el potencial fenólico y aromático del vino, contribuyendo en valorizar su equilibrio natural.
- > GELFINE se recomienda para los vinos tintos equilibrados y bien estructurados.

DOSIS DE EMPLEO

- > Vino tinto: 5 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > Repartir lentamente agitando constantemente la cantidad de Gelfine necesaria en por lo menos 20 veces su peso de agua caliente entre 35 y 40 °C (o sea 50 gramos como máximo de Gelfine por litro de agua).
- > Cuando la gelatina se ha disuelto del todo, incorporarla despacio, manteniendo su temperatura sobre 20 °C hasta que entre en contacto con el vino, preferiblemente por remontado para asegurar un reparto inmediatamente homogéneo.

ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 1 kg.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

