

GÉLATINE N

Solución al 10 % de gelatina alimentaria, hidrolizada mediante proteólisis enzimática
Disminución suave de la estructura tánica
Flotación

CARACTERÍSTICAS

GÉLATINE N se obtiene mediante una hidrólisis cuidadosa de colágeno de cerdo. Dicha hidrólisis confiere a **GÉLATINE N** una alta carga superficial, lo que favorece una mejor clarificación, así como una acción suave sobre los taninos. Solución transparente a translúcida, de color amarillo. Olor a SO₂.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

En el afinado, **GÉLATINE N** permite una disminución suave de la estructura tánica. **GÉLATINE N** también se utiliza en la flotación de mostos blancos, rosados y tintos.

APLICACIONES

- **Afinado:** la hidrólisis cuidadosa de **GÉLATINE N** permite una disminución suave de los taninos, preservando su estructura inicial: requiere menos taninos que la **COLLE H** para precipitar.
- **Flotación:** fácil de utilizar y especialmente reactiva con concentraciones bajas de polifenoles, **GÉLATINE N** se utiliza para la flotación de mostos blancos y rosados. También es muy eficaz en la flotación de mostos tintos obtenidos a partir de uvas calentadas y luego prensadas, antes de la fermentación en fase líquida.

DOSIS

Afinado: en general, 10 cL/hL para los vinos de prensa, y 5 cL/hL para el vino escurrido. Los vinos ligeros en compuestos tánicos serán tratados previamente con 5 a 10 g/hL de **OENOTANNIN MIXTE MG**.

Flotación: entre 3 y 10 cL/hL, en función del color del mosto, su concentración y estado sanitario.

MODO DE EMPLEO

Afinado: añadir la solución en forma de chorrito al vino en movimiento, o después de haberla diluido a la mitad con agua, homogeneizando la masa de vino lo más rápido posible (uso de una bomba dosificadora o un sistema Venturi).

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 L, garrafas de 5 L y 20 L, depósitos de 1000 L bajo demanda.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.