

# GELATINE Liquide

Gelatina a punto para su uso

**CLARIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS  
ELIMINACIÓN DE LOS TANINOS NO DESEADOS EN VINOS TINTOS**

## CARACTERÍSTICAS

- ◆ **GELATINE LIQUIDE** es una gelatina, **muy hidrolizada**, en la que el grado de hidrolización está cuidadosamente controlado. La concentración esta de 200 g/L.  
**GELATINE LIQUIDE** se prepara en una de nuestras unidades de fabricación y es analizada minuciosamente en el laboratorio.  
Uno de los controles realizados es la medida de la densidad de carga superficial. Aunque ésta última es sólo de nivel medio, **GELATINE LIQUIDE** tiene una reactividad muy buena.
- ◆ **GELATINE LIQUIDE** es **muy fácil de usar**. Puede utilizarse directamente inyectándola en el vino, bajo presión, con la ayuda de una bomba dosificadora. Para utilizarla con un dispositivo para clarificantes (DOSACOL) se recomienda diluirla previamente en la misma cantidad de agua fría.
- ◆ **GELATINE LIQUIDE** puede utilizarse tanto en vinos tintos como en blancos o rosados, sin importar su naturaleza u origen.  
En el caso de los vinos blancos **GELATINE LIQUIDE** se **utiliza principalmente para la clarificación**. En vinos tintos, además de la acción clarificante, **GELATINE LIQUIDE** **permite eliminar los polifenoles no deseados y los taninos agresivos**.
- ◆ En numerosos casos **GELATINE LIQUIDE** se usa conjuntamente con bentonita. La bentonita se adiciona cuando la coagulación de **GELATINE LIQUIDE** se ha completado, es decir, en los días siguientes a la adición de ésta última.

## DOSIFICACIÓN

- ◆ **Cabe proceder necesariamente a ensayos previos** con el fin de determinar con precisión la dosis exacta para obtener una buena clarificación y un buen equilibrio organoléptico.
- ◆ **Vinos blancos y rosados**  
2 a 4 cL/hL (o sea 20 a 40 mL/hL o 200 a 400 mL/1000L)
- ◆ **Vinos tintos**  
2 a 6 cL/hL (o sea 20 a 60 mL/hL o 200 a 600 mL/1000L)

## MODO DE EMPLEO

- ◆ **GELATINE LIQUIDE** está a punto para ser usada. Adicionarla lentamente en el transcurso de un remontado, con una bomba dosificadora o un Dosacol.

## PRESENTACIONES

- ◆ Garrafas de 20 L

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.  
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.  
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.  
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.