

# GELISOL

Gelatina medianamente hidrolizada, en solución y en polvo

## CLARIFICACIÓN DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS CLARIFICANTE PARA VINOS DE CALIDAD BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS

- ◆ **GELISOL** es una gelatina medianamente hidrolizada disponible en solución o en polvo. Su estructura molecular se caracteriza por unas cadenas bastante largas. Por este motivo, la concentración de la solución de **GELISOL** no debe sobrepasar los 100g/L de materia activa.
- ◆ La homogeneidad en el tamaño de las cadenas moleculares se obtiene gracias a un proceso de elaboración controlado. La obtención de **GELISOL** se realiza en nuestras unidades de fabricación, a partir de una gelatina base cuidadosamente seleccionada. El modo de elaboración le confiere un alto grado de pureza y estabilidad.
- ◆ **GELISOL** está especialmente diseñado para uso enológico. El control de su densidad de carga superficial le confiere una gran reactividad.
- ◆ **GELISOL** es una gelatina polivalente.

### APLICACIÓN EN MOSTOS

- ◆ El mosto de uvas blancas estrujadas contiene normalmente un 20% de fangos. La presencia de estos fangos es inherente al sistema de extracción de dicho mosto (estrujado - despalillado - prensado).
- ◆ En los mostos de calidad es absolutamente necesario eliminar estos fangos lo más rápidamente posible. Los fangos son los responsables de la aparición de falsos sabores herbáceos y de otras desviaciones de las características organolépticas del vino.
- ◆ Los sistemas de extracción física de fangos (centrifugación y filtración en vacío) pueden resultar ampliamente mejorados e incluso ser reemplazados por una clarificación del mosto, ya sea según el procedimiento clásico de sedimentación, o por flotación.

### CLARIFICACIÓN MEDIANTE DESFANGADO ESTÁTICO

La clarificación de los mostos se realiza en 3 fases:

1) **Fase enzimática:** **DEPECTIL CLARIFICACIÓN** degrada las pectinas y disminuye la viscosidad (duración de esta fase: 1 a 2 horas, entre 15 y 20°C).

2) **Coagulación:** las micelas coloidales se aglomeran, aumentan de tamaño y se vuelven más pesadas.

**SILISOL + GELISOL** realizan una clarificación muy enérgica que se suma a la coagulación natural del mosto.

3) **Sedimentación:** el aumento de volumen y de la masa de las micelas formadas provocan su sedimentación en el fondo del depósito.

El mosto se clarifica rápidamente. Los fangos se separan del mosto y sedimentan en el fondo del depósito. El desfangado puede llevarse a cabo rápidamente.

## CLARIFICACIÓN DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS POR FLOTACIÓN

La elección de la gelatina es determinante para el éxito de la clarificación de un mosto por flotación. El parámetro fundamental es el peso molecular de las proteínas, el cual es directamente proporcional a su densidad de cargas positivas. En este sentido, **GELISOL** es una gelatina con una densidad de carga elevada.

Fácil de utilizar, es muy eficaz en la flotación continua o discontinua gracias a su gran capacidad para fijar las partículas no deseadas y favorecer la floculación de las partículas en suspensión. A continuación, estas últimas serán desplazadas hacia la parte superior del depósito gracias a la inyección de gas.

En función de las instalaciones disponibles, la adición de un adyuvante de clarificación como la bentonita (**ELECTRA**) o gel de sílice (**SILISOL**) podría ser necesario para facilitar la floculación.

El uso previo de enzimas de clarificación (**DEPECTIL CLARIFICATION** o **PECTILYSE WHITE**) es absolutamente necesario para el buen desarrollo del proceso de flotación. Las enzimas provocan la hidrólisis de las pectinas, disminuyendo la viscosidad y dando lugar a la formación de partículas de pectinas cargadas y reactivas con **GELISOL**.

### APLICACIÓN EN VINOS

#### VINOS TINTOS

**GELISOL** es un clarificante excelente para los vinos tintos con una estructura de media a fuerte, y con unos taninos agresivos. En este tipo de vinos, **GELISOL** elimina los taninos más duros y revela la finura, los aromas, el afrutado y la redondez del vino.

#### VINOS ROSADOS

**GELISOL** es un clarificante muy bien adaptado a la clarificación y el afinado de los vinos rosados. La dosis a utilizar de **GELISOL** debe adaptarse a las características organolépticas buscadas. En el caso de los vinos rosados poco astringentes, en los cuales el principal efecto deseado es su clarificación, es necesario el uso conjunto de **GELISOL** y taninos (**TANIGAL**) o gel de sílice (**SILISOL**).

#### VINOS BLANCOS

Para los vinos blancos, **GELISOL** es un clarificante excelente. Es absolutamente necesario utilizarlo conjuntamente con un adyuvante de clarificación: tanino de castaño (**TANIXEL**), tanino de agallas (**TANIGAL**) o gel de sílice (**SILISOL**).

El uso conjunto de **GELISOL** y **SILISOL** permite la clarificación de la inmensa mayoría de vinos blancos y rosados (incluso los considerados difíciles).

### CARACTERÍSTICAS

#### **GELISOL** Liquide:

Gelatina en solución, de concentración 100g/L  
Medianamente hidrolizada, estabilizada con SO<sub>2</sub>

#### **GELISOL** Poudre

Polvo amarillo de gelatina pura

## MODO DE EMPLEO

### DOSIFICACIÓN

**CLARIFICACIÓN de mostos blancos o rosados** : 4 a 15cL/hL de **GELISOL** en función de la carga del mosto a clarificar, asociados con **BENTONITE ELECTRA** (40 a 100g/hL) y/o **SILISOL** (4 a 10cL/hL)

Utilizar enzimas previamente (**DEPECTIL CLARIFICATION** o **PECTILYSE WHITE**) en el mosto (adición durante el prensado o a la salida de la prensa).

### FLOTACIÓN

- ◆ **DEPECTIL CLARIFICATION** o **SOFRAZYM**: 1 a 2g/hL.
- ◆ **GELISOL**: 5 a 15cL/hL.
- ◆ **ELECTRA**: 20 a 80g/hL + **SILISOL**: 2 a 6cL/hL.
  
- ◆ **Vinos blancos o rosados** : 2 a 5cL/hL de **GELISOL** asociados con 2 a 5cL/hL de **SILISOL** o 4 a 8 g/hL de taninos.
- ◆ **Vinos tintos** : hasta 15cL/hL en función de su astringencia y de la suavidad deseada.
  
- ◆ **GELISOL Poudre**: preparar una solución de 100g/L de concentración utilizando agua fría y seguir las mismas indicaciones descritas anteriormente.  
**Utilizar esta solución el mismo día de su preparación.** Para un mayor tiempo de conservación, añadir 3g/L de SO<sub>2</sub> a la solución.

### MODO DE EMPLEO PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

#### CLARIFICACIÓN ESTÁTICA

- ◆ Diluir la cantidad necesaria de **SILISOL** o de bentonita **ELECTRA** en 10 veces su volumen de agua.
- ◆ Adicionar al mosto a tratar, en el transcurso de un remontado.  
Se aconseja el uso de una bomba dosificadora o de un **DOSACOL** para obtener una mejor homogenización.
- ◆ A continuación llevar a cabo de manera análoga la clarificación con **GELISOL**, diluido previamente con agua fría.
- ◆ La floculación es rápida. En el caso de una clarificación, la sedimentación perfecta de las lías se obtiene después de una semana de reposo.

#### CLARIFICACIÓN POR FLOTACIÓN

- ◆ Añadir **DEPECTIL CLARIFICATION** o **PECTILYSE WHITE** sobre la vendimia, en la prensa.
- ◆ Añadir **GELISOL** durante el llenado del depósito, con una bomba dosificadora o un **DOSACOL** (dispositivo para clarificantes).
- ◆ Incorporar simultáneamente bentonita **ELECTRA** y, eventualmente, **SILISOL**.

## **MODO DE EMPLEO PARA EL TRATAMIENTO DE VINOS**

### **UTILIZACIÓN DE GELISOL CONJUNTAMENTE:**

#### ♦ **Con SILISOL :**

- ♦ Diluir la cantidad necesaria de **SILISOL** en 10 veces su volumen de vino.
- ♦ Adicionar al vino a tratar, en el transcurso de un remontado.
- ♦ A continuación llevar a cabo de manera análoga la clarificación con **GELISOL**, diluido previamente con agua fría.
- ♦ La floculación es rápida. En el caso de una clarificación, la sedimentación perfecta de las lías se obtiene después de una semana de reposo.

#### ♦ **Con TANINOS :**

- ♦ Para los vinos blancos, poco tánicos, es indispensable la adición de taninos. Normalmente las proporciones son las siguientes:
  - 1 g de **TANIXEL** o 2 g de **TANIGAL** por 1 cL de **GELISOL**.
  - Es necesario añadir los taninos el día antes de la clarificación.

### **UTILISACIÓN DE GELISOL SOLO**

- ♦ Añadir **GELISOL** directamente al vino a tratar en el transcurso de un remontado. En todos los casos y para obtener una mejor homogenización se recomienda la utilización de una bomba dosificadora o de un **DOSACOL** (dispositivo para clarificantes).

## **PRESENTACIONES**

#### ♦ **GELISOL Liquide :**

- Botella de 1L - caja de 15 x 1L
- Garrafa de 5L - caja de 4 x 5L
- Garrafa de 10L
- Bidón de 20L
- Cisterna de 1000 L

#### ♦ **GELISOL Poudre**

- Bolsa de 1kg - caja de 20 x 1 kg

## **CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO**

- ♦ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **GELISOL**, permite remontar en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendiente (hasta el usuario).
- ♦ Seguridad – entorno: la manipulación de **GELISOL** no representa ningún peligro para el usuario.  
No obstante, en el caso de personas sensibles al SO<sub>2</sub> es conveniente saber que la forma líquida del producto contiene aproximadamente 3 g/L de SO<sub>2</sub>  
Consulte la ficha de datos de seguridad disponible en nuestra página web.

## **CONSERVACIÓN**

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