

LAS GELATINAS

NUESTRA SÉLECCIÓN DE GÉLATINAS SE ENCUENTRA CONSTANTEMENTE DISPONIBLE.

Cada una de ellas posee un campo de aplicación perfectamente definido.

La acción de las gelatinas depende de su peso molecular. Cuanto más hidrolizada es una gelatina, mayor es su capacidad para eliminar taninos, y mayor será el peso molecular de éstos y su grado de esterificación con el ácido gálico, o sea, los más astringentes (1).

Inversamente, las gelatinas poco hidrolizadas son muy clarificantes y su acción sobre los taninos es más suave (2).

Estos datos, reconocidos científicamente, nos han permitido elaborar una gama completa de gelatinas en función del tipo de vino a tratar.

Todas estas gelatinas son rigurosamente controladas por nuestro laboratorio.

Los controles se realizan tanto sobre la materia prima como sobre el producto acabado.

GELATINE EXTRA Granulada

- ◆ **Gelatina muy poco hidrolizada.**
- ◆ 80° Bloom.
- ◆ Soluble únicamente en caliente.
- ◆ Reacciona bien con los taninos o el sol de sílice.
- ◆ Floclula muy rápidamente.
- ◆ Presentación: granos grandes de color dorado.
- ◆ Se utiliza en todo tipo de vinos. Está **recomendada especialmente para los vinos tintos de crianza, ricos y estructurados. Gelatina adaptada a la flotación.**
- ◆ Su preparación y uso requiere de un buen control.

GELISOL líquido

- ◆ **Gelatina** cuyo grado de hidrólisis es cuidadosamente controlado en el laboratorio (hidrólisis débil).
- ◆ Uso polivalente.
- ◆ Concentración: 100 g/L de materia seca.
- ◆ Preparada en el autoclave, en nuestras unidades de fabricación.
- ◆ Reacciona bien con los taninos o el sol de sílice.
- ◆ A punto para usar y muy fácil de utilizar.
- ◆ Se utiliza tanto para **la flotación, la clarificación de mostos**, vinos blancos y rosados (junto con SILISOL), como para la clarificación y el suavizado de vinos tintos de calidad.

ALBUMINOCOL Líquido

- ◆ **Gelatina medianamente hidrolizada** cuyo grado de hidrólisis es cuidadosamente controlado en el laboratorio.
- ◆ Concentración: 250 g/L de materia seca.
- ◆ **ALBUMINOCOL** está preparada en el autoclave, en nuestras unidades de fabricación.
- ◆ Reacciona bien con los taninos duros y amargos. Es, por esencia, **la cola para los vinos tintos jóvenes**, con una concentración elevada de polifenoles.
- ◆ A punto para usar.

AFFINOCOL

- ◆ **Gelatina poco hidrolizada.**
- ◆ Disolución cuya concentración es de 100 g/L de gelatina activa
- ◆ Para suavizar los vinos tintos aromáticos: preserva los aromas del vino.
- ◆ Disolución a punto para utilizar.

SOLUGEL Polvo

- ◆ **Gelatina fuertemente hidrolizada.**
- ◆ Soluble en frío.
- ◆ De fácil utilización.
- ◆ Recomendada para todo tipo de vinos.
- ◆ Reacciona bien con los taninos o el sol de sílice. El tratamiento combinado con bentonita es la asociación que le recomendamos para una acción óptima de **SOLUGEL**.
- ◆ La bentonita se añade al vino el día después de la adición de **SOLUGEL**.

GELATINE Líquida

- ◆ Solución de **gelatina fuertemente hidrolizada**, a punto para utilizar.
- ◆ Concentración: 200 g/L de materia seca.
- ◆ Reacciona bien con el sol de sílice o los taninos.
- ◆ Precede, generalmente, a un tratamiento con bentonita. Esta asociación da lugar a un volumen de lías compacto y poco voluminoso.
- ◆ Recomendada para todo tipo de vinos.

BIBLIOGRAFÍA

- (1) AVALONE.S, 1996, Caracterización de los polifenoles del vino precipitados mediante el uso de proteínas para la clarificación, DEA Ciencia de los alimentos, Universidad de Montpellier I.
- (2) SCOTTI.B. (ESSECO), POINSAUT.P. (MV/SOEC), La clarificación con gelatinas: entre ciencia y tradición, Revue des œnologues n°85 S (noviembre 1997).