

QALISOL

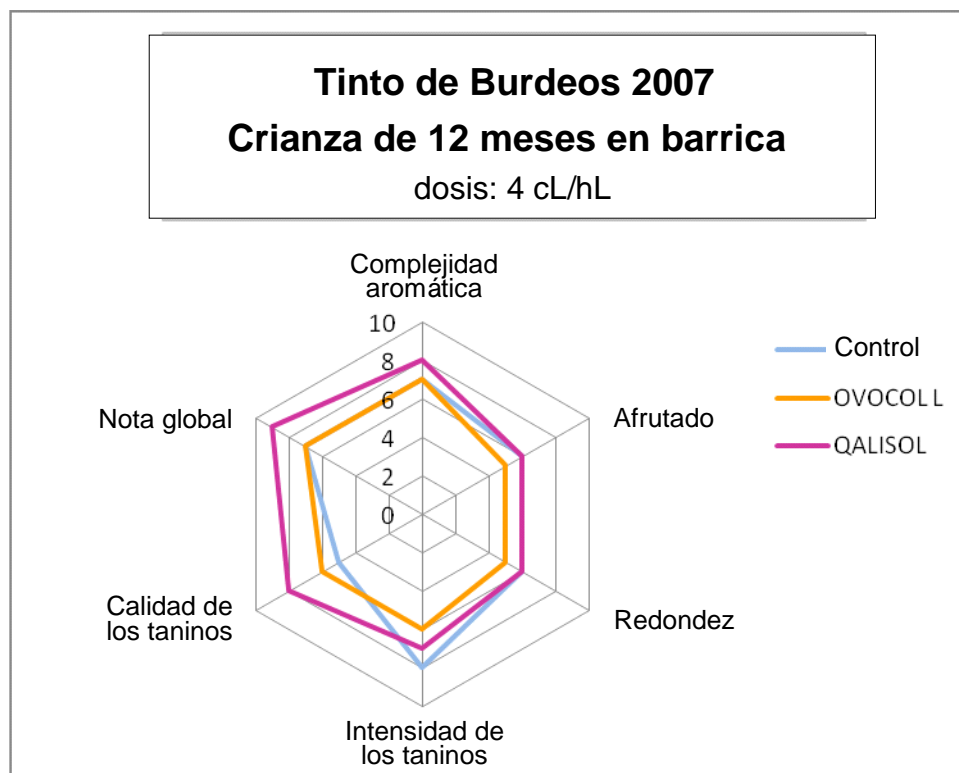
MEZCLA DE DIFERENTES GELATINAS DE PESCADO SELECCIONADAS

CLARIFICACIÓN, AFINADO Y RESPETO DE LOS VINOS TINTOS DE CALIDAD



CARACTERÍSTICAS

- ◆ **QALISOL** es un sustituto de la albúmina de huevo, sin proteínas alergénicas.
- ◆ **QALISOL** está formado por varias gelatinas de pescado, seleccionadas en función de su pureza y grado de hidrólisis. Esto confiere a **QALISOL** unas cualidades excepcionales para la clarificación.
- ◆ En efecto, **QALISOL** se distingue por su gran fineza de acción: suaviza la estructura del vino sin desequilibrarla, respetando integralmente las características aromáticas y la tipicidad del vino.
- ◆ Más particularmente, **QALISOL** evita las notas secantes que a veces se encuentran después de un tratamiento con albúmina de huevo.
- ◆ **QALISOL** respeta la calidad de los taninos, tal y como se muestra en el gráfico siguiente:



- ◆ **QALISOL** permite seguir con la práctica tradicional de afinado de los vinos tintos de gran calidad, sin el inconveniente de un producto alérgico.
- ◆ **QALISOL** prepara y facilita las operaciones de filtrado. Evita la precipitación de la materia colorante coloidal en las botellas.

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote presente en todos los envases de **QALISOL**, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto), como en el descendiente (hasta el usuario).
- ◆ La manipulación de **QALISOL** no presenta ningún peligro para el usuario. No obstante, para las personas sensibles al SO₂, se informa que este producto contiene aproximadamente 4 g/L de SO₂

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ 1L para 10 a 15 barricas, lo que equivale a 1L para 20hL a 30hL

MODO DE EMPLEO

- ◆ Agitar el envase antes de abrir.
- ◆ Adicionar **QALISOL** en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL (dispositivo para clarificantes).
- ◆ Homogeneizar cuidadosamente el depósito.

PRESENTACIONES

- ◆ Frasco de 1 L - caja de 15 x 1 L.
- ◆ Garrafa de 5 L – caja de 4 x 5 L
- ◆ Garrafa de 20L

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar en el envase original, 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. La temperatura ideal de almacenamiento es de 8°C a 12°C.

Las informaciones detalladas anteriormente corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte en la medida que su uso se encuentre fuera de nuestro control. No eximen al usuario del cumplimiento de la legislación ni de las medidas de seguridad vigentes. Este documento es de la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su consentimiento.