

SOLUGEL

Gelatina soluble en frío

ELIMINA LOS TANINOS DESAGRADABLES

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **SOLUGEL** es una gelatina seleccionada por su **elevada tasa de hidrolización**. Actúa preferentemente sobre cierto tipo de taninos y polifenoles. Su acción es complementaria a la de otras gelatinas poco hidrolizadas.
- ◆ **SOLUGEL** permite una gran **facilidad de empleo**. Es completa e instantáneamente soluble en agua fría, y se añade en el transcurso de un remontado.
- ◆ El gran interés enológico de **SOLUGEL** es debido a su doble acción. **Elimina los taninos y los polifenoles indeseados y permite una buena clarificación** tanto de vinos tintos como blancos o rosados.
- ◆ En vinos blancos o rosados, **SOLUGEL** se utiliza siempre **asociado a un tanino (TANIXEL) o gel de sílice (SILISOL)** puesto que estos vinos no son lo suficientemente ricos en adyuvantes de floculación.
- ◆ En estos dos casos, la adición de **SOLUGEL** resulta ventajosamente completa mediante el uso de bentonita (**ELECTRA** o **GRANULA**) utilizada para la desproteínización. La bentonita deberá añadirse necesariamente los días siguientes a la adición de **SOLUGEL**.
- ◆ Su reactividad con los taninos y su facilidad de empleo confieren a **SOLUGEL** un gran interés para el tratamiento de vinos tinto

DOSIS DE EMPLEO

- **En vinos blancos y rosados:**
3 a 8 g/hL en función de la intensidad de turbidez o del grado de astringencia.

Deberán realizarse necesariamente pruebas de clarificación.

- El tratamiento con **SOLUGEL** será precedido de una adición de tanino, cuya dosis se calculará en función del contenido en taninos naturales. La media suele ser de 5 a 10 g/hL.
- **En vinos tintos:**
Llevar a cabo ensayos de clarificación.

MODO DE EMPLEO

- Disolver **SOLUGEL** en agua fría a razón de 100 g por litro aproximadamente. La solución debe ser muy líquida.
- Añadir la solución progresivamente con la ayuda de un dosificador de colas (Dosacol) y homogeneizar cuidadosamente el vino una vez adicionada.
- **El gel de sílice (SILISOL)**, utilizado como coadyuvante de clarificación, debe añadirse al vino unas horas después de la adición de **SOLUGEL**. Por el contrario, en el caso del tanino su adición precederá a la de **SOLUGEL**.

PRESENTACIONES

- Bolsas de 1 kg - Caja de 15 x 1 kg.
- Caja de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, sin abrir, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar sano, seco y sin olores.

Una vez abierto el envase utilizar el producto rápidamente.

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 liberan 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.