



GELISOL®

Gelatina medianamente hidrolisada com uma estrutura molecular caracterizada por cadeias bastante longas.



Clarificação
dos mostos

Gelatina medianamente
hidrolisada
em solução ou em pó

Colagem
de vinhos



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Gelatina selecionada e processada para um elevado grau de pureza e estabilidade.
- Em mostos brancos e rosés: clarificação estática ou por flotação.
- Nos vinhos: melhora a redondez, elimina os taninos duros e realça a fineza e os aromas frutados.
- Gelatina em solução a 100g/L.
- Também pode ser combinada com um adjuvante de colagem: tanino de castanheiro (**TANIXEL®**), tanino de noz-de-galha (**TANIGAL®**) ou sol de sílica (**SILISOL®**).
- A combinação de **GELISOL®** e **SILISOL®** permite a clarificação da grande maioria dos vinhos brancos ou rosés (mesmo os considerados difíceis)



DOSAGEM

4 a 15 cL/hL em mosto, combinado com **SILISOL®** (4 cL/hL a 10 cL/hL) ou **ELECTRA®** (40 g/hL a 100 g/hL).

2 a 5 cL/hL em vinho branco, combinado com **SILISOL®** (4 cL/hL a 10 cL/hL) ou 4 g/hL a 8 g/hL de tanino. Até 15 cL/hL em vinho tinto.



ACONDICIONAMENTO



1L / 5L
10L / 20L
1 000L
1 KG



CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Proteger do congelamento.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS E ROSÉS:

Utilizar previamente enzimas (**VIAZYM® CLARIF PLUS** ou **VIAZYM® CLARIF EXTREM**) no mosto (adicionar no lagar ou à saída do lagar).

FLOTAÇÃO:

Aguardar pelo menos 2 horas entre a adição da enzima de despectinização e o início da flotação. Recomenda-se a realização de testes de pectina para verificar a despectinização total do mosto.

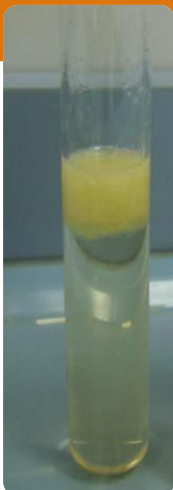


COMO REALIZAR UM TESTE DE PECTINA

Num tubo de ensaio, recolher 5 mL do mosto a testar e, em seguida, 10 mL da solução de álcool a 90° previamente acidificada. Fechar o tubo com película plástica. Virar o tubo 3 a 4 vezes, sem o agitar, para homogeneizar e aguardar 10 a 15 minutos antes de observar os resultados.

COMO INTERPRETAR OS RESULTADOS

1
Mosto com
pectinas



2
Mosto
parcialmente
despectinizado,
devido à adição
insuficiente de
enzima ou
tempo de
contacto
demasiado
curto



3
Mosto
despectinizado –
a enzima
cumpru o seu
papel



Para uma utilização ideal, usar **SILISOL®** e/ou **ELECTRA®** nos mostos; e, para evitar a sobrecolagem, utilizar **TANIGAL®** ou **TANIXEL®**.

CLARIFICAÇÃO ESTÁTICA:

- 1) Diluir a quantidade necessária de **SILISOL®** ou bentonite **ELECTRA®** em 10 vezes o seu volume de água.
- 2) Incorporar no mosto a tratar durante uma remontagem.
- 3) Em seguida, de forma análoga, realizar a colagem com **GELISOL®** previamente diluído em água fria.

CLARIFICAÇÃO POR FLOTAÇÃO:

- Adicionar **VIAZYM® CLARIF PLUS** ou **VIAZYM® CLARIF EXTREM** às uvas no lagar.
- Adicionar **GELISOL®** ao encher a cuba com uma bomba doseadora ou um DOSACOL (acoplador de colagem)
- Incorporar simultaneamente **ELECTRA®** e, eventualmente, **SILISOL®**.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DE GELISOL® COMBINADO COM OUTROS PRODUTOS:



SILISOL®

Diluir a quantidade necessária de **SILISOL®** em 10 vezes o seu volume de vinho. Adicionar ao vinho a tratar durante uma remontagem. Em seguida, de forma análoga, realizar a colagem com **GELISOL®** previamente diluído em água fria. A floculação é rápida. Pode-se obter uma sedimentação perfeita das borras após uma semana de repouso.



TANINOS: TANIGAL ou TANIXEL®.

Nos vinhos brancos e rosés pouco tânicos, recomenda-se vivamente a taninagem. Dose recomendada :

- 1g de **TANIXEL®** ou 2g de **TANIGAL** para 1cL de **GELISOL®**.
- Incorporar imperativamente o tanino na véspera da colagem.

UTILIZAÇÃO DE GELISOL® POR SI SÓ:

Incorporar **GELISOL®** diretamente no vinho a tratar durante uma remontagem.

Em todos os casos, recomenda-se vivamente a utilização de uma bomba doseadora ou de um Dosacol (conector de colagem), a fim de obter uma boa homogeneidade.

Precauções de utilização:

*Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor*

