



# GELSOL<sup>®</sup>

.....  
 Gelatina para mostos, zumos de fruta, vinos y destilados. Ideal en  
 tratamiento combinado con sol de sílice  
 .....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Gelsol** es una gelatina especial hidrosolubilizada útil en el tratamiento de clarificación de los vinos tintos, y en los destilados. Es una solución estable límpida, inodora y de uso inmediato. Tiene un índice de combinación con los taninos que es superior respecto a las normales gelatinas líquidas. **Gelsol** es de fácil uso porque no necesita disolverse en agua caliente y está dotada de una efectiva fuerza de gel que agiliza la adsorción de las moléculas inestables presentes en el vino, sustancias polifenólicas y colorantes coloidales. El procedimiento de la clarificación es inmediato, desde el momento que **Gelsol** reacciona rápido y de manera específica, se insolubiliza y flocula formando macrocoágulos pesados que engloban los sólidos suspendidos. Los sedimentos obtenidos son compactos y adherentes al fondo. Gracias a su peculiar estructura, posee una particular reactividad con el sol de sílice y puede ser utilizada para clarificación estática o flotación.

En los vinos blancos **Gelsol** estabiliza de manera completa el color y el gusto, modulando la presencia de las proantocianidinas, las moléculas más frecuentes involucradas en los procesos de oxidación, y eliminan las fracciones tánicas, astringentes y amargas. Sobre los vinos tintos juega un papel decisivo en la calidad del producto, porque elimina los polifenoles astringentes y preserva la intensidad colorante gracias a la escasa afinidad con los antocianos.

El empleo de **Gelsol** en los destilados que han estado demasiado tiempo en contacto con madera nueva, reduce sustancialmente la concentración de taninos que confieren la sensación amargo-astringente.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina alimentaria porcina estabilizada con *metabisulfito de potasio* (10 g/hL aportan 0,4 mg/L de SO<sub>2</sub>).

## → DOSIS DE EMPLEO

En clarificación con sol de sílice: 5-20 mL/hL. En mosto, zumos de frutas, vinos y destilados: 5-50 mL/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Distribuir uniformemente en la masa a tratar, eventualmente diluido 1:1; se puede usar también con bombas dosificadoras o válvulas Venturi.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombona de 25 kg.  
 Contenedor de 1200 kg.

