E-GEL

Gelatina limpida idrosolubilizzata di pronto impiego in flottazione

GMO FREE

DESCRIZIONE TECNICA

E-Gel unisce i vantaggi e la praticità del prodotto liquido alla efficacia di una gelatina particolarmente purificata e selezionata. Rispetto alle tradizionali gelatine solide, questo coadiuvante non necessita di alcuna preventiva solubilizzazione in acqua calda o di diluizioni, come spesso necessario per i prodotti liquidi non appositamente studiati per l'impiego in flottazione. Ciò rende anche più facile l'esecuzione di prove in laboratorio. Nella flottazione dei mosti permette di ottenere in poco tempo una perfetta separazione dei solidi sospesi, consentendo di raggiungere nel contempo livelli di torbidità ridotti. **E-Gel** asporta in modo preponderante le catechine, che innescano i fenomeni ossidativi. I vini elaborati con questo coadiuvante sono più freschi e stabili. Nel caso dei vini rossi, pur presentando un elevato indice di combinazione coi polifenoli astringenti, **E-Gel** dimostra scarsa affinità con gli antociani, preservando l'intensità colorante. L'impiego contemporaneo di **E-Gel** e **Enosol** permette una più rapida formazione del flocculo che garantisce un maggiore potere illimpidente, l'ottenimento di residui più compatti con una minore perdita di mosto di prima qualità e una riduzione dell'utilizzo dei filtri sottovuoto. L'immediata e completa reattività riduce anche drasticamente i casi di "doppia separazione" (verso l'alto e il basso della vasca) talvolta presenti nel processo di flottazione. È particolarmente adatta all'utilizzo durante la flottazione dei mosti, in quanto, a contatto coi polifenoli di quest'ultimi, floccula più velocemente rispetto alle tradizionali gelatine, con formazione di coaguli che inglobano rapidamente i solidi sospesi e il gas ascendente. Ciò si traduce in separazioni immediate, con agglomerati compatti che si spostano senza frazionamento verso la parte superiore della vasca.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione di gelatina alimentare suina stabilizzata con *potassio bisolfito* (10 g/hL apportano 0,4 mg/L di SO_2). Prodotto non OGM. Asporta i frammenti vegetali e accelera l'effetto flocculante-chiarificante durante il processo di flottazione dei mosti.

DOSI D'IMPIEGO

Nella flottazione dei mosti o succhi limpidi: 20-80 mL/hL in funzione dei risultati nei saggi di flottazione.

MODALITÀ D'USO

In flottazione, aspirare direttamente **E-Gel** con la pompa dosatrice in dotazione di E-Flot. Nell'utilizzo tradizionale, distribuire uniformemente nella massa da trattare, servendosi di pompe dosatrici o di tubo Venturi.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti.

Tanica da kg 25 netti.
Big da kg 1000 netti.

Referenza: E-GEL_TDS_IT_5220926_OENO_Italy

AEB SpA - Via Vittorio Arici 104 S. Polo - 25134 Brescia (Italia) - Tel. +39 030 23071 - info@aeb-group.com