



GELASIL XL

.....
Gelatina semolata a 100 unità Bloom
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Gelasil XL è una gelatina alimentare microgranulare che grazie al sistema di produzione innovativo con cui è ottenuta risulta solubile non solo in acqua calda, ma anche in acqua fredda. Questa caratteristica rende **Gelasil XL** una gelatina di più facile impiego rispetto a quelle in commercio. Le sue caratteristiche la rendono ideale per l'utilizzo in flottazione e nelle chiarificazioni di mosti e vini in abbinamento a bentoniti e sol di silice. La chiarifica con **Gelasil XL** porta alla formazione immediata di flocculi che precipitano velocemente, dando sedimenti compatti e facilmente filtrabili.

Gelasil XL non ha affinità per le sostanze coloranti, quindi può essere utilizzata nei vini rossi anche a dosi elevate senza provocare perdite di colore. Nei vini bianchi, nei vini poveri di tannino e a pH basso, al fine di evitare possibili fenomeni di surcollaggio, è consigliato abbinare a **Gelasil XL** un trattamento con bentonite Majorbenton B o Bentogran.

Nell'uso di **Gelasil XL** particolare attenzione deve esser prestata al valore di pH, in quanto la reazione di combinazione gelatina - polifenoli è influenzata notevolmente da questo parametro: quanto più il valore di pH è lontano dal punto isoelettrico del tannino, pari a pH compreso tra 2 e 2,5, tanto più **Gelasil XL** si combina con una concentrazione maggiore di tannino per cui la chiarifica risulta molto più efficace e veloce.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gelatina alimentare suina.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 50 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere **Gelasil XL** in un quantitativo di acqua almeno 15-20 volte superiore al quantitativo di gelatina da usare. Le soluzioni di **Gelasil XL** vanno utilizzate appena preparate.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 25 netti.

