



GELASIL Extra Fine

Chiarificante e ammorbidente dei vini a base di speciali gelatine solubili a freddo



→ DESCRIZIONE TECNICA

Gelasil Extra Fine è un prodotto a base di speciali gelatine, che ha funzione di chiarificante-ammorbidente, con un tenore in proteine superiore all'85%. Ideale per la chiarifica dei vini rossi, consente di sostituire prodotti allergeni come l'albumina d'uovo, che ha sempre avuto un ruolo importante in processi di questo tipo. Questo coadiuvante ha un'azione ammorbidente nei confronti dei tannini polverosi che spesso derivano da legno o da un affinamento sbagliato, senza impoverirli e rispettando la finezza e la struttura. Nei vini dove sono state effettuate macerazioni troppo spinte o vinificazioni con varietà molto ricche di polifenoli, l'uso di **Gelasil Extra Fine** ammorbidisce l'eccessiva ruvidezza e attenua l'astringenza causata dall'elevata concentrazione tannica, che si amplifica in presenza di un'elevata acidità.

Nei vini bianchi stabilizza il colore e il gusto, modulando la presenza delle proantocianidine, le molecole più spesso coinvolte nei processi d'ossidazione, e riduce in parte le tinte gialle.

Sui vini rossi gioca un ruolo decisivo per la qualità del prodotto poiché elimina i polifenoli astringenti e preserva l'intensità colorante grazie alla scarsa affinità con gli antociani.

Gelasil Extra Fine in abbinamento con Spindasol BK o prodotti della gamma Bentogran o Majorbenton, permette di chiarificare vini difficili, anche bianchi, con rischio di surcollaggio molto limitati.

I dosaggi sono molto simili a quelli delle albumine d'uovo, e variano da 3 a 15 g/hL in funzione del risultato tecnologico che si vuole ottenere. L'innalzamento del dosaggio permette di eliminare non solo i tannini fini che riducono la facilità di consumo del vino, ma anche quelli grossolani che spesso hanno note amare, allappanti o astringenti. **Gelasil Extra Fine** è quindi molto efficace nei vini bianchi e rossi che sono stati fermentati o conservati a lungo in legno perché evidenzia le sensazioni morbide, che possono essere ulteriormente accentuate dall'aggiunta di gomma arabica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gelatina alimentare suina.

→ DOSI D'IMPIEGO

Per i vini rossi da 3 a 20 g/hL. Nei vini bianchi fermentati o conservati in barriques da 3 a 10 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose di **Gelasil Extra Fine** in 15 parti di acqua a temperatura ambiente. Aggiungere immediatamente al vino, molto lentamente in modo da evitare la formazione di schiuma.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 10.

Sacchi da kg 5 netti.

