



SPEEDGEL

Clarificante adsorvente selectivo

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Speedgel é um clarificante especial para mostos concentrados, sumos de uva e de frutas, vinhos especiais, vinhos licorosos, vermouth, vinhos tintos e brancos difíceis de clarificar. O princípio inovador que permite otimizar essas clarificações difíceis consiste em combinar a filtração seletiva com o conceito de adsorção com coadjuvantes de filtração especiais.

Speedgel substitui vantajosamente as clarificações tradicionais com os normais produtos clarificantes, e a eventual ajuda de filtrações intermédias, dando lugar a quantidades mínimas de borras e a vinhos perfeitamente limpos e fáceis de filtrar.

Speedgel retira taninos e amacia com muita eficácia os produtos tratados, tornando-os mais aveludados e agradáveis ao paladar. É de aplicação imediata, permitindo reduzir notavelmente o tempo total de tratamento. As clarificações demoram apenas 10-20 horas.

Speedgel também resulta muito bem nas clarificações de vinhos tintos, permitindo obter vinhos perfeitamente brilhantes com mínima remoção de substâncias corantes e melhorando-lhe a maciez. Nos vinhos base espumante ou espumantes, reduz os metabólitos eliminados pelas leveduras durante a refermentação, proporcionando melhores padrões de abrlhantamento final.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina alimentar de origem suína, perlita, bentonite ativada, caseinato de potássio, albumina de ovo.

→ DOSES A USAR

De 20-100 g/hL, em função do procedimento de trabalho adotado, da natureza coloidal das adições efetuadas no vinho e dos eventuais tratamentos a que foi submetido. Para determinar a dose mais adequada, é recomendado fazer ensaios prévios. Controlar que no final do tratamento não ocorram fenómenos de sobrecolagem. Para estabilizar contra a casse proteica, combinar com uma adequada dose de bentonite Majorbenton B ou Bentogran.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose de **Speedgel** em 10 partes de água fria, misturando adequadamente. No intervalo de 15-20 minutos a dispersão estará pronta para ser adicionada à massa mediante remontagem. As borras resultantes do tratamento serão particularmente compactas.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Sacos com 20 kg.

