GELSOL®

Colóide gelatinoso para mostos, sucos de fruta, vinhos e destilados. Ideal para o tratamento em conjunto com sol de sílica

GMO FREE

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Gelsol é uma gelatina hidrossolúvel especial concebida para o tratamento de clarificação de vinhos tintos, brancos e destilados. É uma solução estável, límpida, inodora e pronta a usar. Tem um índice de combinação com taninos superior ao das gelatinas líquidas normais.

Gelsol é fácil de usar porque não precisa ser solubilizado em água quente e possui uma força de gel eficaz que facilita a adsorção das moléculas instáveis presentes nos vinhos, substâncias polifenólicas e coloidais. O processo de clarificação é imediato, uma vez que o **Gelsol** reage de forma rápida e específica, tornando-se insolúvel e floculando, formando macrocoágulos pesados que incorporam os sólidos em suspensão.

Os sedimentos obtidos são compactos e aderentes ao fundo. Possui uma estrutura peculiar que o torna particularmente reativo com o sol de sílica, com o qual pode ser combinado para clarificações estáticas ou por flutuação.

Nos vinhos brancos estabiliza a cor e o gosto, modulando a presença das proantocianidinas, moléculas mais frequentemente envolvidas nos processos de oxidação, e elimina as frações tânicas adstringentes e amargas.

Nos vinhos tintos desempenha um papel decisivo para a qualidade do produto pois elimina os polifenóis adstringentes e preserva a intensidade corante graças à baixa afinidade com as antocianas.

Nos destilados, que ficaram muito tempo em contato com madeira nova, reduz substancialmente a concentração dos taninos que conferem a sensação amargo-adstringente.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina alimentar suína estabilizada com bissulfito de potássio. 10 g/hL incorporam 0,4 mg/L de SO_2.

DOSES RECOMENDADAS

5-20 mL/hL por cada 100 mL de produto na clarificação com sol de sílica;
5-50 mL/hL em mostos, sumos de fruta, vinhos e destilados

MODO DE APLICAR

Distribuir uniformemente na massa a tratar, eventualmente diluído 1:1.
Facilmente aplicável com bombas doseadoras ou tubos Venturi.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bidão com 10 kg.
Bidão com 25 kg.

Referência: GELSOL_TDS_PT_3190624_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124 , Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com