GELSOL

Gélatine pour la clarification des moûts, des jus de fruits, des vins et des spiritueux. Traitement idéal en combinaison avec du sol de silice.

GMO FREE

DESCRIPTION TECHNIQUE

GELSOL est une gélatine spéciale hydrosoluble conçue pour la clarification des vins rouges, des vins blancs et des spiritueux. C'est une solution stable, limpide, inodore et prête à l'emploi. Elle possède un indice de combinaison avec les tanins plus élevé que les gélatines liquides normales.

GELSOL est simple d'emploi et ne nécessite pas de solubilisation préalable dans l'eau chaude. Cette gélatine adsorbe les substances colloïdales instables présentes dans les vins, flocule puis sédimente. De ce fait, le processus de clarification est immédiat, car le sédiment est compact. Elle possède une structure complexe qui la rend particulièrement réactive en combinaison avec du sol de silice, pour une clarification statique ou par flottation.

Dans les vins blancs, **GELSOL** protège la couleur et les arômes en modulant la présence des molécules le plus souvent impliquées dans le processus d'oxydation. Gelsol améliore également la perception gustative des vins par l'élimination des fractions tanniques astringentes et amères.

Dans les vins rouges, **GELSOL** joue un rôle déterminant dans la qualité du produit en éliminant les polyphénols astringents et en préservant la couleur grâce à sa faible affinité pour les anthocyanes.

L'utilisation de **GELSOL** sur des distillats qui ont été longtemps en contact avec du bois neuf réduit considérablement la concentration de tanins responsables des notes amères-astringentes.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Gélatine porcine alimentaire stabilisée au bisulfite de potassium (10 g/hL apportent 0,4 mg/L de SO_2). Pour usage alimentaire. Pour usage œnologique. Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International.

DOSES D'EMPLOI

- Moûts, jus de fruits, vins et spiritueux de 5 à 50 g/hL.
- Combinée avec du sol de silice : 5 à 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- Diluer dans son volume de jus de fruit, de mout ou de vin
- Traiter le volume de façon homogène

Peut être utilisé avec des pompes doseuses ou des tubes Venturi.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

- Bidon de 25 Kg.

Référence: GELSOL_TDS_FR_3190624_OENO_AEB_France

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) • Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com