



SPEEDGEL

Clarificante adsorbente selectivo

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Speedgel es un clarificante especial para mostos concentrados, jugos de frutas, vinos especiales, vinos licorosos, vermouth, vinos tintos y blancos difíciles de clarificar. El principio innovador que permite optimizar estas clarificaciones difíciles es la combinación de la filtración selectiva con el concepto de adsorción mediante filtraciones especiales.

Speedgel reemplaza ventajosamente las clarificaciones tradicionales por productos clarificantes normales, y la posible ayuda de filtraciones intermedias, dando como resultado vinos perfectamente limpios y fáciles de filtrar. Speedgel elimina los taninos de forma muy eficaz y suaviza los productos tratados, haciéndolos más aterciopelados y agradables al paladar. Se puede aplicar de inmediato, reduciendo significativamente el tiempo total del tratamiento. Las clarificaciones duran tan solo 10-20 horas.

Speedgel también funciona muy bien en las clarificaciones de vinos tintos permitiendo obtener vinos brillantes con una mínima eliminación de sustancias colorantes y mejorando su suavidad. En espumantes reduce los metabolitos eliminados por las levaduras durante la refermentación, proporcionando mejores patrones de brillo final.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Esta compuesto por gelatina de origen animal, coadyuvantes de filtración de origen vegetal químicamente inertes, bentonita activada, caseinato de potasio y albúmina de huevo.

→ DOSIS DE USO

Utilizar de 20 a 100 g/hL, según el procedimiento de trabajo adoptado, el carácter coloidal de las adiciones realizadas al vino y los eventuales tratamientos a los que haya sido sometido.

Para determinar la dosis más adecuada, se recomienda realizar pruebas previas. Verificar que al final del tratamiento no se presenten fenómenos de sobrepegado. Para estabilizar frente a la proteína, combinar con una dosis adecuada de Majorbenton B o Bentogran.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis de Speedgel en 10 partes de agua fría, mezclando adecuadamente. En 15-20 minutos la dispersión estará lista para ser añadida a la masa mediante remontado. Las lías resultantes del tratamiento serán especialmente compactas.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos del calor y la luz directos.

Bolsas de 20 kg.