



GELASIL

.....
 Gelatina semolata a 100 unit  Bloom



→ DESCRIZIONE TECNICA

Gelasil   una gelatina alimentare studiata per la chiarificazione sia in abbinamento a bentoniti che a sol di silice.   particolarmente pura, indicata nella chiarifica di mosti, vini, distillati molto tannici per il prolungato contatto con il legno.

Gelasil   stata appositamente studiata per sviluppare nell'utilizzo le migliori propriet  flocculanti e adsorbenti e per ridurre al minimo i disagi che possono riscontrarsi nell'impiego di questa particolare classe di chiarificanti. Induce la formazione di flocculi istantanei e coaguli grossi e pesanti che precipitano velocemente in sedimenti compatti e facilmente filtrabili.

Questo coadiuvante di chiarificazione non ha affinit  per le sostanze coloranti: si possono quindi usare dosi anche elevate senza provocare perdite di colore nei vini.

Nell'uso di **Gelasil** particolare attenzione deve essere prestata al valore di pH e all'indice di combinazione **Gelasil**-polifenoli che ne   notevolmente influenzato. **Gelasil** si combina con il tannino ed il processo di chiarifica   molto pi  efficace quanto pi  il valore di pH   lontano dal punto isoelettrico del tannino stesso, pari a pH compreso tra 2 e 2,5.

Nei vini bianchi, nei vini poveri di tannino e a pH basso, al fine di evitare possibili fenomeni di surcollaggio,   buona norma abbinare a **Gelasil** un trattamento con bentonite Majorbenton B o Bentogran.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gelatina alimentare.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 50 g/hL secondo i casi.

→ MODALIT  D'USO

Sciogliere **Gelasil** in un quantitativo di acqua fredda almeno 15-20 volte superiore al quantitativo di gelatina da usare. Le soluzioni di **Gelasil** vanno usate appena preparate.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 25 netti.

