



GELASIL Extra Fine

.....
 Klärmittel und Weichmacher für Weine auf Basis spezieller
 kaltlöslicher Gelatine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Gelasil Extra Fine ist ein Produkt auf Basis spezieller Gelatine mit klärender und weichmachender Wirkung und einem Proteingehalt von mehr als 85%.

Es ist ideal für die Klärung von Rotweinen und kann allergene Produkte wie Eialbumin ersetzen, das bei solchen Prozessen eine wichtige Rolle spielt.

Dieser Hilfsstoff hat eine weichmachende Wirkung auf staubige Tannine, die oft von Holz oder falscher Reifung herrühren, ohne sie zu zerstören oder ihre Feinheit und Struktur zu beeinträchtigen.

Bei Weinen, die zu stark mazeriert oder aus sehr polyphenolreichen Sorten hergestellt werden, mildert die Verwendung von **Gelasil Extra Fine** die übermäßige Derbheit und die Adstringenz, die durch eine hohe Tanninkonzentration verursacht wird, die durch einen hohen Säuregehalt noch verstärkt wird.

In Weißweinen stabilisiert es Farbe und Geschmack, indem es den Gehalt an Proanthocyanidinen, den am häufigsten an Oxidationsprozessen beteiligten Molekülen, reguliert und teilweise Gelbtöne reduziert.

In Rotweinen spielt es eine entscheidende Rolle für die Produktqualität, da es adstringierende Polyphenole beseitigt und die Farbintensität dank der fehlenden Affinität zu Anthocyanen bewahrt.

Gelasil Extra Fine in Kombination mit Spindasol BK oder Produkten des Sortiments Bentogran oder Majorbenton ermöglicht die Klärung komplexer Weine und sogar von Weißweinen mit einem sehr geringen Risiko der Überschönung.

Die Dosierung ist der von Eialbumin sehr ähnlich und variiert von 3 bis 15 g/hL, je nachdem, welches technologische Ergebnis man erzielen möchte. Die Erhöhung der Dosierung ermöglicht es, nicht nur die feinen Tannine zu entfernen, die den Weingenuss erleichtern, sondern auch die derben, die oft bittere, ansprechende oder adstringierende Noten aufweisen. **Gelasil Extra Fine** eignet sich daher sehr gut für Weiß- und Rotweine, die lange in Holz vergoren oder gelagert wurden, da es weiche Noten hervorhebt, die durch den Zusatz von Gummiarabikum noch verstärkt werden können.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Schweinegelatine.

→ DOSIERUNG

Bei Rotweinen: 3 bis 20 g/hL. Bei Weißweinen, die in Barriques vergoren oder gelagert werden: 3 bis 10 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Lösen Sie die Dosis von **Gelasil Extra Fine** in 15 Teilen Wasser bei Raumtemperatur auf. Sofort und sehr langsam zum Wein geben, um Schaumbildung zu vermeiden.





GELASIL Extra Fine

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Licht und Hitze schützen.

Packungen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 10 kg.
Beutel mit 5 kg Nettogewicht.

