



GELASIL Extra Fine

Clarificante y suavizante de los vinos a base de especiales gelatinas solubles en frío

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gelasil Extra Fine es un producto a base de especiales gelatinas, que tiene la función de clarificante-suavizante, con un valor en proteínas superior al 85%.

El reglamento UE 579/2012 obliga a indicar en la etiqueta la presencia de productos alérgenos, si están por encima de 0,25 mg/L; por este motivo muchos clarificantes que deberían indicarse como alérgenos no son utilizados en las bodegas. Entre ellos la albúmina de huevo que desde siempre ha tenido un papel importante tanto como clarificante de afinado que como coadyuvante de clarificación de vinos difíciles. Para hacer frente a esta necesidad AEB desarrolla **Gelasil Extra Fine**, una gelatina que permite sustituir la albúmina en los tratamientos de afinado y clarificación.

Ideal para la clarificación de vinos tintos, este coadyuvante tiene una acción suavizante frente a los taninos secantes que a menudo derivan de la madera o de un envejecimiento incorrecto, sin empobrecerlos, respetando siempre la finura y la estructura.

En los vinos donde se han realizado excesivas maceraciones o vinificaciones con variedades muy ricas de polifenoles, el uso de **Gelasil Extra Fine** suaviza la aspereza y atenúa la astringencia causada por la alta concentración tánica, que se amplifica en presencia de una alta acidez.

En los vinos blancos estabiliza el color y el gusto, modulando la presencia de proantocianidinas, las moléculas más frecuentemente involucradas en los procesos de oxidación, reduciendo en gran parte los tonos amarillentos.

En los vinos tintos juega un papel decisivo en la calidad del producto ya que elimina los polifenoles más astringentes y preserva la intensidad colorante gracias a la escasa afinidad con los antocianos.

Gelasil Extra Fine en combinación con Spindasol W2 o productos de la gama Bentogran y/o Majorbenton, permite clarificar los vinos difíciles, incluso los blancos, con un riesgo de reducción muy limitado.

Las dosificaciones son muy similares a las de la albúmina de huevo, y varían entre 3 a 15 g/hL dependiendo del resultado tecnológico que desee obtener. El aumento en la dosificación permite eliminar no solo los taninos que limitan la facilidad de consumo del vino, y también los mordientes que a menudo tienen notas amargas y muy astringentes.

Gelasil Extra Fine, es muy eficaz en los vinos blancos y tintos que han sido fermentados o conservados durante mucho tiempo en madera ya que resalta las sensaciones suaves, que pueden acentuarse aún más con la adición de goma arábiga.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gelatina Atomizada finísima.





GELASIL Extra Fine

→ DOSIS DE EMPLEO

Para vinos tintos de 3 a 20 g/hL. En vinos blancos fermentados o conservados en barricas de 3 a 10 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis **Gelasil Extra Fine** en 15 partes de agua a temperatura ambiente. Adicionar inmediatamente al vino, de forma lenta con el fin de evitar la formación de espuma.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg netos en caja de 10 kg.

Sacos de 5 kg netos.

