

GELAPRED

GOMA ALIMENTARIA A BASE DE GELATINA

COMPOSICIÓN

Gelatina líquida al 30% elaborada a partir de una selección de materias primas muy puras, de origen exclusivamente porcino.

PROPIEDADES

GELAPRED es un agente de encolado destinado:

- A la valorización del potencial organoléptico del vino. **GELAPRED** elimina los taninos responsables de los caracteres agresivos o astringentes, y le vuelve a conferir al vino la redondez y la suavidad en la boca sin modificar la expresión aromática.
- A la estabilización del estado coloidal.
- A la clarificación de vinos y mostos, eliminando las partículas en suspensión. Es conveniente en el tratamiento de mostos con la técnica de flotación.

GELAPRED está recomendada en el tratamiento:

- De vinos tintos de guarda, vinos tintos primeros con taninos muy reactivos.
- Vinos rosados (y vinos blancos secos o licorosos). **GELAPRED** contribuye igualmente a suavizar los últimos prensados.

MODO DE EMPLEO

Debe ser homogénea en el conjunto total del volumen del vino. La gelatina se debe añadir progresivamente durante un remontaje versando el producto en pequeñas cantidades, para garantizar un buen reparto en la masa del vino. El remontaje de un tercio de la cuba es suficiente en general. La adición debe ir acompañada con una mezcla enérgica.

Se recomienda la utilización de un dosificador.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis media: de 4 a 10 cl/hl.

Ensayos previos realizados en el laboratorio permiten estimar la dosis ideal.

CONSERVACIÓN

Conservar en su embalaje cerrado y precintado de origen, a temperatura ambiente (15-20°C).

Los embalajes abiertos deben ser utilizados rápidamente.

EMBALAJE

Bidón de 5 o 25 kg.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL