

# GELATINA SOLUBLE ATOMIZADA

## CARACTERÍSTICAS:

La gelatina es el producto de la hidrólisis parcial del colágeno contenido en las pieles, el tejido conjuntivo y los huesos de los animales. Nuestra gelatina atomizada está intencionadamente hidrolizada más profundamente que la gelatina alimentaria habitual, para poder ser presentada en soluciones coloidales listas para el empleo o en polvo fino directamente soluble.

Estos productos no dan geles con el agua, pero precipitan con las soluciones de taninos.

El producto seco, puesto en solución, no tiene olor ni gusto desagradable.

## PROPIEDADES:

La gelatina soluble atomizada es utilizada para la clarificación de los vinos tintos. Para los vinos blancos, una adición previa de taninos es necesaria. Puede asociarse con un tratamiento de bentonita.

- Estabilización de las materias colorantes.
- Suavización de los caracteres gustativos y eliminación de los polifenoles desagradables.
- Clarificación.
- Estabilización biológica.

La adición previa de gel de sílice es eficaz en el caso de riesgo de sobreencolado, y contribuye a la estabilización de las proteínas. La sedimentación es rápida; las lías bastante densas son fáciles de separar del vino mediante trasiego.

## DOSIS DE EMPLEO:

Realizar ensayos previos.

VINOS TINTOS: 10 – 15 g/hl., estas dosis se pueden aumentar para vinos muy turbios y en particular los vinos de prensa.

VINOS BLANCOS Y ROSADOS: en general 2,5 a 10 g/hl., adición de taninos de 4 a 8 g/hl (tanino al agua o tanino alcohol, o gel de sílice de 25 ml a 50 ml/hl).

## MODO DE EMPLEO:

Disolver la gelatina atomizada soluble en 5 veces su peso en agua fría e incorporar progresivamente al vino durante un remontado. La adición de taninos, gel de sílice, bentonita se hará antes a la incorporación de la gelatina.

## ENVASADO:

Sacos de 25 Kg



Nº RGSA. 31.02324/CU