



GELAGREEN

Gelatina ecológica para la clarificación de los vinos

GELAGREEN

Producto autorizado para la producción de vinos ecológicos, Reg. 203/12.

El proceso de fabricación aplicado permite mantener la máxima integridad de la molécula de proteína.

Gelagreen se caracteriza por un eficaz poder clarificante, tanto en vinos blancos como en tintos, con una floculación impresionante y una clarificación completa y rápida del mosto o vino tratado.

En la vinificación en blanco se utiliza tanto para la clarificación estática como para la flotación, clásica o discontinua.

En la clarificación de los vinos tintos, **Gelagreen** permite eliminar el exceso de tanicidad, y está indicado sobre todo para el acabado de los vinos ya afinados.

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en agua caliente (40°-50°C) teniendo cuidado de no superar concentraciones de 2-3%. Remover hasta su completa disolución y añadir en el vino mediante remontado, homogeneizando bien la masa. Esperar 24-48 horas para permitir la sedimentación completa.

DOSES

1-20 g/hl, según la necesidad; se puede seguir la clarificación con un tratamiento con 20-100 g/hl de Bentowhite Gran si es necesario para garantizar la estabilización proteica en el vino tratado.

5-20 g/hl para la clarificación estática de los mostos; 60 g/hl o más en flotación.

ENVASES

Bolsas de 500 g.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

