



Organic  
DAL CIN  
suitable for organic wines

# 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.

## DOSIS

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

