

ABSOLUTE GOLD

La estabilidad coloidal en vinos blancos, rosados y tintos

CARACTERÍSTICAS

El alto porcentaje de montmorillonita y la pureza extrema de Absolute Gold la rinden compatible incluso con las más extremas necesidades de la industria alimentaria y de las farmacopeas.

El sistema de activación y la forma micronizada aumentan considerablemente su superficie activa y, por lo tanto, la eficacia de desproteneización.

Sus características particulares son:

- fuerte poder desproteinizante;
- fondos de clarificación bajos y compactos;
- incremento de la estabilidad coloidal y del color de los vinos tintos;
- extrema velocidad de preparación, aunque sea en polvo.

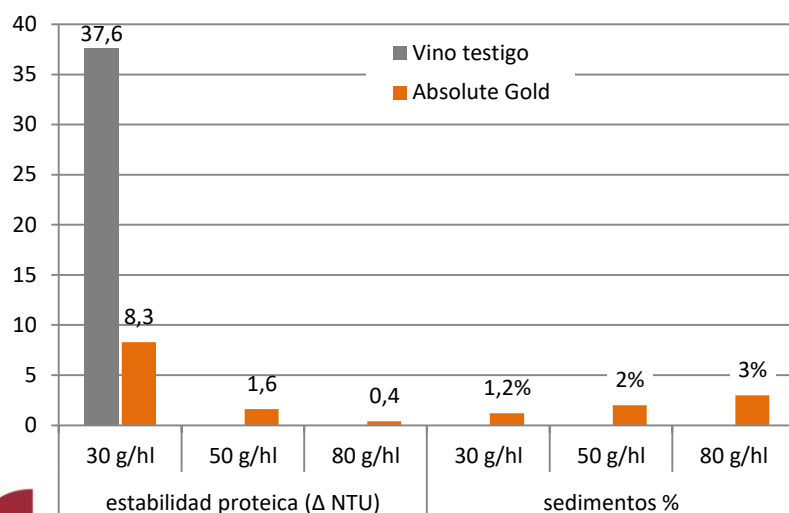
APLICACIONES

Vinificación en blanco: el uso en mosto o durante la fermentación alcohólica permite, con dosis mínimas, reducir significativamente la inestabilidad proteica del vino terminado conservando los aromas desarrollados.

Vinos blancos y rosados: gracias a la compactación de los fondos de clarificación también se puede utilizar en vinos con fuerte inestabilidad proteica, donde se necesitan las dosis más altas.

Vinos tintos: eliminación de componentes proteicos, endógenos y exógenos, con mayor estabilidad coloidal y de materia colorante.

En todos los vinos con Absolute Gold se alcanza la estabilidad proteica y, en general, la estabilidad coloidal.



Estabilización proteica (80°C por 30') y volumen de sedimentos tras el tratamiento con diferentes dosis de Absolute Gold en vino Garganega con alta inestabilidad.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

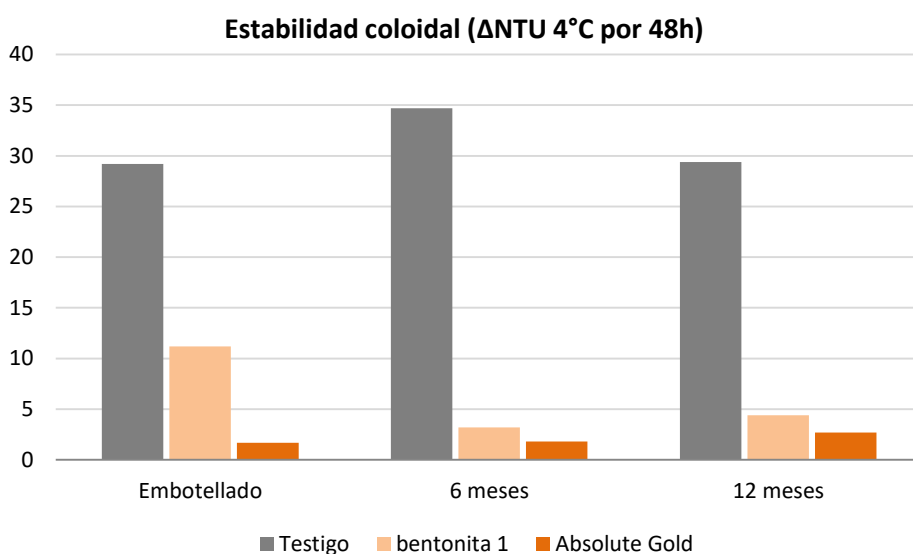
5-50 g/hl o más para la estabilidad proteica de mostos y vinos blancos y rosados. Para vinos altamente inestables, las dosis se pueden aumentar a la vez que se garantiza la compactación del volumen de sedimentos.

10-50 g/hl para la estabilidad coloidal y del color de los vinos tintos.

Verter lentamente y con agitación en agua (1:15), dejar reposar al menos 60 minutos, mezclar vigorosamente hasta obtener una suspensión homogénea.

ENVASES

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



El uso de Absolute Gold (50 g/hl) en el vino Barbera ha permitido lograr y mantener en el tiempo la estabilidad coloidal y del color ($\Delta NTU < 2$).