

# GELATINA ORO

Purissima gelatina per la chiarificazione di mosti e vini

## APPLICAZIONI

Si tratta di una gelatina purissima, ricavata da collagene animale sottoposto a processi di lavorazione tali da mantenere il più possibile integra la molecola proteica. Presente un altissimo potere chiarificante, sia su vini bianchi che rossi, con flocculazione imponente e completa, con rapido illimpidimento del mosto o vino trattato.

## MODALITÀ D'IMPIEGO

Disciogliere il prodotto in acqua calda (40°-50°C) avendo cura di non superare concentrazioni del 2-3% (il prodotto possiede infatti un altissimo potere gelificante), agitando fino a completa dissoluzione. Addizionare al vino in rimontaggio, avendo cura di omogeneizzare bene la massa. Attendere 24-48 ore per il completamento della chiarifica.

## DOSI

Le dosi variano in funzione della tannicità del vino da trattare, generalmente si impiegano da 1 a 20 g/hl, in eventuale associazione con 20-100 g/hl di Bentowhite Gran per assicurare la stabilità proteica del vino chiarificato. Su mosto bianco si impiegano generalmente dosi di 5-20 g/hl per la chiarifica statica; in flottazione i dosaggi possono arrivare a 40-60 g/hl o più.

## CONFEZIONI

**Gelatina Oro Macinata:** sacchetti da 1kg. Sacchi da 25 kg.

**Gelatina Oro Fogli:** scatole da 0,5 kg

# GELATINA NEBULIZZATA

Gelatina istantanea per la chiarificazione di mosti e vini

## APPLICAZIONI

Si tratta di una gelatina in polvere fine, di colore chiaro ed odore neutro, dalla solubilità pressoché immediata e completa anche in acqua fredda.

Assomma alle caratteristiche positive delle migliori gelatine (elevata reattività con i composti tannici, in special modo quelli a basso/medio peso molecolare, più astringenti, ed elevato potere chiarificante) una estrema praticità di utilizzo, grazie alla sua istantanea solubilità anche in acqua fredda.

## MODALITÀ DI IMPIEGO

Il prodotto è solubile in acqua fredda in concentrazioni del 5-10%. Agitare fino a completa dissoluzione e addizionare al vino in rimontaggio, avendo cura di omogeneizzare bene la massa. Attendere 24-48 ore per il completamento della chiarifica.

## DOSI

Le dosi variano in funzione della tannicità del vino da trattare, generalmente si impiegano da 1 a 20 g/hl, in eventuale associazione con 20-100 g/hl di Bentowhite Gran per assicurare la stabilità proteica del vino chiarificato. Su mosto bianco si impiegano generalmente dosi di 5-20 g/hl per la chiarifica statica; in flottazione i dosaggi possono arrivare a 40-60 g/hl o più.

## CONFEZIONI

Sacchetti da 0,5 kg.  
Sacchi da 20 kg.



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

