

SOLOGEL

Gelatina líquida especial para clarificar mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

Sologel es una particular gelatina líquida de color amarillo dorado brillante, estabilizada y de elevada concentración (>50%). Es de fácil empleo y fácil solubilidad en agua o mosto.

APLICACIONES

Sologel es el resultado de experiencias y búsquedas efectuadas en laboratorio con mostos de distintas cosechas: la particularidad de esta gelatina, es su reacción espontánea con máxima eficacia en presencia de gel de sílice (SIL-30), uniéndose a las micro-partículas silíceas en suspensión y obteniendo una floculación imponente y completa, ofreciendo una limpidez del mosto muy rápida, dejando sedimentos decisivamente limitados.

Experiencias de bodegas hechas en varias zonas vitivinícolas confirman la validez de este tipo de tratamiento, en distintas cosechas.

Está a disposición también Gelatina Líquida de concentración 40%.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

En flotación: hasta 80-120 ml/hl conjuntamente con una bentonita específica (Bentoflot) o SIL-30.

Mostos provenientes de prensas neumáticas o desvinadores ligeros: 10-15 ml/hl junto a 50-100 g/hl de SIL-30.

Mostos provenientes de prensas continuas: 20-25 ml/hl siempre conjuntamente con SIL-30.

Vinos: 5-40 ml/hl, dependiendo del contenido tánico del vino.

Es importante hacer pruebas previas en laboratorio para optimizar las dosis necesarias de los dos componentes.

ENVASES

Sologel: Garrafas de 25 kg y IBC de 1200 kg.

Gelatina 40%: Botellas de 1 kg, garrafas de 25 kg y IBC de 1150 kg.