

SOLOGEL DC

Gelatina líquida especial para clarificar mostos y vinos

APLICACIÓN

Sologel DC es una particular gelatina líquida de elevada concentración, de color amarillo dorado brillante, estabilizado.

Es el resultado de experiencias y búsquedas efectuadas en laboratorio con mostos de distintas cosechas: la particularidad de esta gelatina, además de ser de fácil empleo y fácil solubilidad en agua o mosto, es su reacción espontánea con máxima eficacia en presencia de gel de sílice (Sil-30 DC), uniéndose a las micro-partículas síliceas 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.

COMPOSICIÓN

Solución de gelatina líquida de elevada concentración (50%), de color amarillo dorado brillante, estabilizado.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

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

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

La adición debe ser primero el gel de sílice y después la gelatina, nunca al revés.

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

ENVASES

Bidones de 25 kg y contenedores de 1200 kg

Están a disposición también Gelatina Líquida de concentración 40% y 25%.