

## 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 silíceas en suspensión y obteniendo una flocculación 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%.*



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
[dalcin.com](http://dalcin.com) - [enolia@dalcin.com](mailto:enolia@dalcin.com)

