

LIK-GEL é uma gelatina líquida concentrada de elevado grau de pureza química e microbiológica, para emprego em enologia. LIK-GEL é preparada a partir de matéria-prima puríssima e por particular processo de fabricação, que a torna estável em sua forma líquida por longo tempo, mantendo também inalteradas suas características físico-químicas. LIK-GEL é indicada para o tratamento de todos os tipos de vinhos e mostos.

## RÁPIDA AÇÃO CLARIFICANTE

LIK-GEL proporciona uma rápida clarificação e a formação de sedimentos compactos. Mesmo nos casos mais difíceis, o tratamento com LIK-GEL resulta em vinhos brilhantes e facilmente filtráveis.

## MELHOR QUALIDADE GUSTATIVA

LIK-GEL reduz os componentes polifenólicos nos vinhos tratados, contribuindo desta forma para uma diminuição de sabores adstringentes e amargos, ao mesmo tempo proporciona uma maior estabilidade devido a remoção de taninos indesejáveis.

## COMBINADA A OUTROS CLARIFICANTES

LIK-GEL pode ser empregada em associação a outros clarificantes, tais como bentonite e sol de sílica. LIK-GEL é particularmente indicada para ser empregada em associação a 40 SIL nas clarificações de mostos e sucos de frutas. Nos vinhos brancos, de reduzido teor tânico, esta associação também é recomendada a fim de que a gelatina precipite e desenvolva seu efeito clarificante. LIK-GEL, combinada a bentonite LA ELCHA ou V BENTONITE, melhora substancialmente a compactação dos carvões ativos descorantes, nem sempre obtida com o uso isolado de bentonite, além de oferecer vinhos mais brilhantes.

## MODO DE EMPREGO

LIK-GEL pode ser empregada em forma direta ou diluída, deve ser adicionada lentamente à massa a ser tratada ou através de dosadores. Remontar rapidamente para obter uma perfeita homogeneização. A clarificação se dará em poucas horas e as borras devem ser separadas imediatamente.

## DOSES DE USO

- 5 - 20g/hL em vinhos normais
- 10 - 30g/hL em mostos e sucos de frutas
- 20 - 40g/hL em vinhos novos
- 40 ou mais g/hL em vinhos muito tânicos ou de prensa.

## EMBALAGEM

- Frascos de 01Kg em caixas com 09 kg
- Bombonas com 20Kg