



GELCLAR

A gelatina é um clarificante proteico que é obtido pelo cozimento prolongado em autoclave de substâncias colágenas. A gelatina indicada para a clarificação de vinhos deve ser pouco carregada de cor e de odor neutro, devendo apresentar excelentes propriedades floculantes. A elevada qualidade da matéria-prima utilizada para a fabricação de GELCLAR proporciona um clarificante finíssimo e muito neutro. GELCLAR é uma gelatina granulada empregada na clarificação de vinhos e indicada também para o tratamento de mostos e vinhos, em associação a SOLISIL 30. GELCLAR encontra especial aplicação também no tratamento de vinhos equilibrados e encorpados e em tintos de guarda.

CAMPOS DE APLICAÇÃO

- nas clarificações normais.
- na colagem azul.
- em vinhos prensas.
- mostos e vinhos com SOLISIL 30.
- vinhos equilibrados e encorpados.
- vinhos tintos de guarda.

VANTAGENS DO SEU USO

GELCLAR combina perfeitamente com SOLISIL 30. Melhora substancialmente o arraste dos carvões ativos nos tratamentos decolorantes. GELCLAR afina o vinho respeitando sua harmonia e suas características organolépticas.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	pó inodoro de cor creme
Umidade	11,9%
Cinzas	2,0%
Cobre	< 20ppm
Arsênico	< 2ppm
Outros metais pesados	< 20ppm

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

Rendimento total	100 Col/g
Enterobactérias totais	ausentes em 1g
Clostridium Perfringens	ausentes em 1g
Salmonella-Shigella	ausentes em 25g

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Gelatina hidrolisada em pó

DOSES DE EMPREGO

5 a 25 g/hL segundo os casos.

MODO DE EMPREGO

Diluir a dose a ser empregada em água morna (35-40°C) e adicionar imediatamente a massa à solução assim obtida, para evitar sua gelificação. Separar das borras tão logo seja obtida a clarificação pois se trata de um clarificante orgânico.

APRESENTAÇÃO

Frascos de 01Kg
Embalagem com 15 kg
Embalagem com 1 kg