

GELATINA PB LEINER

PB Leiner Argentina – Clarificación de vinos utilizando Solugel®

INTRODUCCIÓN :

En el sector de la enología, la gelatina es uno de los clarificantes más utilizados.

El proceso de clarificación que se realiza durante la fabricación de vino aporta un beneficio muy importante a esta bebida: la estabilidad, es decir, el mantenimiento de la limpieza y claridad del vino durante un largo periodo de tiempo eliminando las sustancias que están en suspensión.

La operación de "adición de un agente clarificante" o "encolado" consiste en incorporar a un vino una sustancia denominada "cola" o "clarificante" capaz de flocular y de sedimentar, arrastrando las partículas responsables de la turbidez y/o inestabilidad. Consiguiendo de esta forma:

- Limpieza en los vinos de las partículas que contiene en suspensión de forma más rápida.
- Estabilización de los vinos.
- El vino debe quedar afinado y suavizado organolépticamente. Esto depende de la naturaleza de la cola y de la cantidad utilizada.

DESARROLLO:

Solugel® es un concentrado proteico producido a partir de hidrólisis de gelatina. Una de las propiedades fundamentales es su capacidad de disolución en frío.

Ventajas de utilizar Solugel® en lugar de gelatina para clarificación de vinos:

- 1) Menor consumo de energía:** Solugel® es soluble en frío, por lo que no es necesario elevar la temperatura para realizar su agregado.
- 2) Mejor disolución:** Si el agregado de gelatina se realiza de manera abrupta, se corre el riesgo de formar grumos que luego son difíciles de eliminar. Solugel®, al ser soluble en frío y de rápida disolución, mitiga este riesgo.
- 3)** Tanto el punto 1 y 2, a su vez involucran una disminución en los tiempos de operación. En el primer caso se elimina el tiempo de calentamiento y en el segundo caso, se agiliza la etapa de agregado e hidratación.
- 4) Propiedades organolépticas:** Solugel® es un producto de color y olor más neutro que la gelatina, por lo que se disminuye el riesgo de impacto negativas en las propiedades organolépticas.
- 5) Calidad de clarificación:** Las moléculas de Solugel ® son de menor tamaño molecular que en gelatina. Esto hace que sean más ávidas a unirse con los coloides presentes en el vino, pudiendo mejorar el proceso de clarificación.