

SOUPER HIDROGEL

Gelatina líquida.

CARACTERÍSTICAS :

SOUPER HIDROGEL es una solución de gelatina para uso enológico, se trata de una solución límpida de color ámbar, estabilizada microbiológicamente.

El proceso industrial de L'ABOTT FRANCE de procesamiento y purificación permite conseguir gelatina con un grado de hidrólisis controlado.

SOUPER HIDROGEL resulta inmediatamente hidrolizada y con una buena densidad de carga.

APLICACIONES :

Está indicada para la clarificación estática o la flotación de mostos, así como para la clarificación de vinos blancos. SOUPER HIDROGEL es una excelente gelatina también para vinos tintos, donde desempeña una clarificación rápida y completa, acompañada por una buena acción destanzante, proporcionando una importante mejora de las características gustativas del vino.

El aporte de SO₂ es insignificante (10ml /Hl de SOUPER HIDROGEL aportan menos de 1 mg/de SO₂).

DOSIS :

15 – 40 ml / hl en el mosto

10 – 20 ml / hl en vinos blancos

30 – 60 ml / hl en vinos tintos

MODO DE EMPLEO :

Añádase SOUPER HIDROGEL directamente en el vino mediante una unión de encolado y por remontado.

RECOMENDACIONES :

Para establecer la dosis óptima y evitar fenómenos de sobre encolado, se recomienda efectuar previamente en laboratorio ensayos de clarificación con dosis graduadas y decrecientes de gelatina, sola o combinada con otros clarificantes.

Para conseguir la máxima eficacia de clarificación, se recomienda incorporar los clarificantes al vino por tratar de manera gradual o continua, mediante un tubo Vénturi o una bomba dosificadora, incorporándolos a por lo menos la mitad de la masa total.

PRESENTACIÓN :

Bidón por 20lts.