



Clarificantes

CLARGEL

Código Ficha: Clargel/es
Revisión: n° 1, Diciembre 2009
Pág. 1/1

GELATINA LÍQUIDA MEDIANAMENTE HIDROLIZADA PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS DE CALIDAD

COMPOSICIÓN

Gelatina alimentaria en solución acuosa, estabilizada microbiológicamente con anhídrido sulfuroso.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CLARGEL es una gelatina líquida de peso molecular medio-alto, elevada carga positiva, dotada de óptima capacidad clarificante.

Está indicada para la clarificación de los mostos, también por flotación, en combinación con Sil Flocc, Pluxbenton N, Bentolit Super y Tanenol Clar.

Del mismo modo, puede ser utilizada para la clarificación de los vinos blancos y rosados en los que asegura una limpieza rápida y completa.

En los vinos tintos de buena estructura sin embargo, elimina los taninos más duros y agresivos y ayuda a alcanzar el equilibrio gustativo.

Gracias a sus cualidades químico-físicas, CLARGEL puede ser utilizada como alternativa a las gelatinas solubles en caliente, ya que las dos poseen características aplicativas muy parecidas pero CLARGEL presenta la ventaja de una mayor practicidad de uso. Por esta razón, CLARGEL puede ser también una alternativa a la albúmina de huevo cuando se quiere quitar el empleo de clarificantes alergénicos.

APLICACIONES

Clarificación estática y flotación de los mostos

Clarificación de los vinos blancos y rosados

Clarificación de los vinos tintos

DOSIS

40-150 mL/100L en el mosto

20-50 mL/100L vinos blancos y rosados

50-150 mL/100L vinos tintos

MODO DE EMPLEO

Para la clarificación estática, introducir CLARGEL directamente en el mosto o vino mediante una bomba dosificadora o tubo Venturi, durante un remontado que ponga en circulación por lo menos la mitad del volumen a tratar.

Para la flotación, introducir CLARGEL mediante adecuadas bombas dosificadoras.

Para definir la dosis óptima y evitar fenómenos de sobreencolado, se recomienda efectuar preventivamente en laboratorio pruebas de clarificación con dosis escalares de gelatina, sola o combinada con otros clarificantes.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Jerrican de 25 kg

Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo del sol, en lugar seco y ventilado, a una temperatura superior a los 10 °C.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

El producto cumple con las características marcadas por:

Codex Oenologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009