

# GEL'UP™

## CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

**Gelatina de origen porcino en polvo de alta gelificación (130 BLOOM), soluble en caliente, formulación en polvo desarrollado específicamente para la flotación.**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Para la clarificación de mosto y vino rojo :

El proceso de fabricación de **GEL'UP™** determina sus cualidades. Se compone de proteínas ligeramente degradadas, **GEL'UP™** es una gelatina de alto peso molecular con una alta densidad de carga superficial. Estas características características la hacen especialmente adecuada para la clarificación de mostos y vinos tintos y permiten :

- La eliminación del enturbiamiento presente, lo que conlleva una rápida disminución de la turbidez, mejorando así la claridad,
- La formación de una sedimentación compacta,
- La mejora del perfil gustativo de los vinos (reducción de la astringencia y del amargor)
- Modificación de la sensación de "carnosidad".

- Para la clarificación de mostos y zumos blancos y rosados :

El tratamiento con **GEL'UP™**, combinado con bentonita o sílice, permite reducir los compuestos fenólicos compuestos en general. Precedido de un proceso enzimático, optimiza :

- La clarificación del zumo.
- La reducción de los compuestos fenólicos oxidados que provocan una disminución de las características cromáticas y favorece la estabilidad del color.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Disuelva el **GEL'UP™** en agua caliente (35 - 40 °C) con una proporción de 1:20 por agitación continua. Cuando la solución sea homogénea, utilícela inmediatamente antes de que se gelifique la preparación. Para evitar que la solución de gelatina se congele, mantener la temperatura durante toda la operación de pegado.

Usar preferiblemente en combinación con bentonita o sílice, para evitar los fenómenos de sobre-finura.

### ↓ DOSIS RECOMENDADAS

- Per mosto y vinos tintos : 5 a 15 g / hL.
- Per vinos blancos y rosados : 3 a 10 g / hL.

Es aconsejable realizar pruebas preliminares de clarificación en el laboratorio para determinar la dosis adecuada de gelatina para la matriz del vino.

### ↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- 15 kg sacos

Una vez hecha, la fórmula se utilizará el mismo día.

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura entre 10 y 25 °C, protegido de las corrientes de aire y la luz.