

# GEL'UP

## ENCOLADO DE LOS VINOS

Gelatina para la flotación. Vinos finales.  
Gelatina de origen porcino en polvo de alta gelificación (80-100 BLOOM), soluble en caliente.

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Para la clarificación de mosto y vino:

**GEL'UP** se obtiene de manera que tenga un alto peso molecular y una buena carga superficial. Estas características lo hacen particularmente adecuado para la clarificación de los mostos, tanto rojos como blancos, en los que se obtiene una rápida caída de la turbidez y la formación de sedimentación compacta.

Para la clarificación de vinos

En los vinos blancos y rosados, el tratamiento con **GEL'UP**, combinado con bentonita o sílice elimina los compuestos fenólicos oxidados inestables, a menudo causa una reducción en las características cromáticas.

En la clarificación de mosto y zumos

En caso de clarificación, en combinación con bentonita o sílice, obtenemos la clarificación y la reducción efectiva de sustancias fenólicas en general. También en los jugos, la clarificación con **GEL'UP**, generalmente precedida por procesos enzimáticos, permite una reducción de los compuestos fenólicos y una mayor estabilidad del componente de color a los procesos de oxidación.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Disuelva el **GEL'UP** en agua caliente (40°C) con una proporción de 1:20 por agitación continua. Utilizar inmediatamente el producto. Usar preferiblemente en combinación con bentonita o sílice, para evitar los fenómenos de sobre-finura. Tenga cuidado de mezclar completamente el mosto o el vino dentro del día.

### ↓ DOSIS RECOMENDADAS

- 5-15 g / hL en mosto y vinos tintos.
- 3-10 g / hL en vinos blancos y rosados.

### ↓ ENVASE Y CONSERVACIÓN

- 25 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.