

FICHA TECNICA

L.O. GELATINA LIQUIDA 50%

ENCOLADO DE LOS VINOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La L.O. GELATINA LIQUIDA 50 % es una gelatina porcina hidrolizada (0° Bloom) destinada a la clarificación de vinos tintos.

L.O. GELATINA LIQUIDA 50 % presenta una acción clarificante y estabilizante, y permite suavizar los vinos.

MODO DE EMPLEO

L.O. GELATINA LIQUIDA 50 % : solución concentrada de gelatina a 500 g/L.

Diluir L.O. GELATINA LIQUIDA 50 % en un poco de agua fría. Incorporarla al vino durante un trasiego o preferentemente por inyección y homogeneizar.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos : 0,5 a 1,5 cL/hL

Estas dosis se pueden aumentar en caso de vinos turbios.

- Vinos blancos y rosados : 0,5 a 1 cL/hL

L.O. GELATINA LIQUIDA 50 % se utiliza en vinos blancos y rosados en asociación con taninos o sol de sílice.

Dosis indicativas, es necesario efectuar ensayos previos en laboratorio.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bidones de 1000 kg

Almacenar en un local seco y sin olores, temperatura inferior a 25 °C y protegido de la luz para el líquido.

La fecha óptima de utilización de L.O. GELATINA LIQUIDA 50 % en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.