

FICHA TECNICA

L.O. GELATINA FLOTACIÓN

Gelatina soluble en agua caliente

Flotación de mostos y clarificación de vinos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

L.O. GELATINA FLOTACIÓN se presenta en forma de grandes gránulos de 1 a 3 mm de color rubio. Está compuesta por gelatina pura de peso molecular elevado y homogéneo de 90° bloom. Su densidad de carga superficial se encuentra entre las más elevadas, lo que explica su gran reactividad.

Sustituye, aventajando a la gelatina en hoja, tanto por su calidad como por su facilidad de disolución. La coagulación de **L.O. GELATINA** por los taninos del vino es inmediata. La floculación y la clarificación se dan en las horas siguientes a su adicción. Los agregados formados son grandes y pesados. El vino encolado con **L.O. GELATINA** mejora notablemente. La agresividad eliminada permite apreciar mejor la armonía y la riqueza del vino.

L.O. GELATINA está especialmente indicada para la flotación de mostos.

MODO DE EMPLEO

Como la gelatina en hoja, **L.O. GELATINA** es una gelatina de elevado peso molecular. Poco soluble en agua fría, es necesario disolverla en agua caliente (40°C) al 2% aproximadamente.

Atención:

Cuando la temperatura es insuficiente, la gelatina puede solidificar en caso de que su concentración sea considerable.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis para flotación de mostos es de 8 a 25 gr/hL.

Las dosis de empleo varían en función de la astringencia del vino a tratar o de la clarificación deseada: el valor medio es de 8 a 15 gr/hL. Cabe proceder a ensayos previos, seguidos de una degustación

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Sacos de 25 Kg.

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco sin olores.

Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.