

CLARIFICANTES

BIOGEL A/C

SO₂ Alérgenos:
contiene sulfitos.

 Origen porcino.

GELATINA AL AGUA CALIENTE PARA LA CLARIFICACIÓN

Biogel A/C es una gelatina purificada y poco hidrolizada obtenida a partir de sustancias colágenas. Excelente acción clarificante, equilibra la estructura polifenólica de forma eficaz, cuidando la estructura del vino. El vino mantiene su potencial de envejecimiento y sus cualidades aromáticas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biogel A/C está indicado para la clarificación de vinos tintos estructurados con alta carga polifenólica. Vinos tintos de crianza.
- Su aplicación es apropiada en vinos de alta gama, donde el respeto por la expresión varietal es fundamental durante los tratamientos de clarificación.
- Respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.
- Contribuye a pulir la agresividad de un exceso de madera.
- También es adecuada en la flotación de mostos.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino poco hidrolizada de alto peso molecular.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 5-10 g/hl de mosto o vino

Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues la efectividad de la dosis depende de las características de cada vino.

1. Diluir la dosis establecida en proporción 1/20 en agua caliente (35°C) y homogeneizar.
2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total de vino a tratar y homogeneizar.
3. No utilizar la disolución de Biogel A/C si han transcurrido 24 horas tras su preparación.

PRESENTACIÓN

Granulado de color amarillo ámbar.

Envase de 20 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. Una vez preparada la disolución consumir rápidamente.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno** // Procedente de U.E.*

Revisión 3 // 07/06/2016.