

CLARIFICANTES

BIOGEL A/F

SO₂ Alérgenos:
contiene sulfitos.

 Origen porcino.

GELATINA ATOMIZADA PARA LA CLARIFICACIÓN ESTÁTICA

Biogel A/F es una gelatina atomizada que garantiza la clarificación en vinos con alto contenido coloidal.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biogel A/F es una gelatina altamente hidrolizada cuya elevada reactividad permite una rápida estabilización coloidal lo que garantiza una rápida y significativa mejora de la limpidez.
- Biogel A/F garantiza una alta reactividad en vinos ricos en coloides y difíciles de clarificar.
- Apropriada para la clarificación de vinos jóvenes tintos, rosados, blancos y vinos prensa de difícil clarificación.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino altamente hidrolizada.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 2 - 5 g/hl en vino blanco y rosado.
- 5 - 15 g/hl en vino tinto.
- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.*

1. Diluir la cantidad necesaria en proporción 1/10 en agua fría y homogeneizar.

2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total de vino a tratar y homogeneizar.

En vinos blancos y rosados el empleo de Biogel A/F por estar muy hidrolizada, presenta riesgo de sobreencolado por lo que su empleo debe ir asociado con sol de sílice, BIOSOL, o bentonita de calidad BENTODEX. Para ello añadir primero Biogel A/F y dejar actuar mínimo 4 horas antes de la adición de sol de sílice o bentonita.

PRESENTACIÓN

Gránulo muy fino de color amarillo-ámbar.

Envase de 15 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco una vez abierto 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.