

CLARIFICANTES

BIOGEL SUPER

SO₂ Alérgenos:
contiene sulfitos
[2-4 g/L].

 Origen porcino.

GELATINA LÍQUIDA SUPER EFECTIVA

Biogel Super es una gelatina altamente hidrolizada que garantiza una alta reactividad en vinos ricos en coloides y difíciles de clarificar.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biogel Super es una gelatina especial hidrosolubilizada cuya elevada reactividad permite una rápida estabilización coloidal en el tratamiento de clarificación de los vinos tintos y blancos.
- Biogel Super tiene un índice de combinación con los taninos que es superior respecto a las normales gelatinas líquidas.
- Biogel Super reacciona rápido y de manera específica. Se insolubiliza y flocula formando macrocoágulos pesados. Los sedimentos obtenidos son compactos y adherentes al fondo.
- En los vinos blancos Biogel Super estabiliza de manera completa el color y el gusto, modulando la presencia de las proantocianidinas, las moléculas más frecuentes involucradas en los procesos de oxidación, y eliminan las fracciones tánicas, astringente y amargas.
- Sobre los vinos tintos juega un papel decisivo en la calidad del producto porque elimina los polifenoles astringentes y preserva la intensidad colorante gracias a la escasa afinidad con los antocianos.
- Gracias a su peculiar estructura, posee una particular reactividad con el sol de sílice y puede ser utilizada para clarificación estática o flotación.

COMPOSICIÓN

Gelatina de origen porcino en solución acuosa altamente hidrolizada.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

10 - 25 ml/hl en vino blanco y rosado.

20 - 60 ml/hl en vino tinto.

- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.*

1. Puede ser aplicado directamente sobre el vino a tratar. Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen en vino.

2. Añadir al volumen total de vino preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la homogeneización.

En vinos blancos y rosados el empleo de Biogel Super por estar muy hidrolizada, presenta riesgo de sobrecolado por lo que su empleo debe ir asociado con sol de sílice (Biosol) o bentonita de calidad Bentodex. Para ello añadir primero Biogel Super y dejar actuar mínimo 4 horas antes de la adición de sol de sílice o bentonita

PRESENTACIÓN

Líquido transparente ligeramente viscoso y ambarino.

Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

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

Para la solución líquida: 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 alérgico** // Procedente de la U.E.*

Revisión 3 // 07/06/2016.