

BIOGEL A/F

CLARIFICANTES

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 (UE) 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto alérgeno.

Revisión 6 // 11/04/2024



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



Origen porcino.