

BIOGEL FLOTATTION

GELATINA PARA LA CLARIFICACIÓN DINÁMICA

Biogel Flotattion es la gelatina recomendada en procesos de desfangado dinámico por flotación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biogel Flotattion es una gelatina especial hidrosolubilizada diseñada para la clarificación de mostos mediante sistemas de flotación de fangos. Su presentación líquida facilita el empleo y su bajo grado de hidrólisis evita sobreencolado.
- En la flotación de los mostos permite obtener en poco tiempo una perfecta separación de los sólidos suspendidos, permitiendo al mismo tiempo la reducción de los niveles de turbidez.
- El empleo al mismo tiempo de Biogel Flotattion y Biosol permite una formación del floculo más rápida, un mayor poder clarificante, la obtención de residuos más compactos y una reducción del empleo de filtros de vacío.
- Biogel Flotattion elimina las catequinas que aceleran los fenómenos oxidantes. Los vinos elaborados con este coadyuvante son más frescos y estables.
- Biogel Flotattion respeta la naturaleza aromática y gustativa de mostos y vinos y su combinación con taninos, es superior a las normales gelatinas líquidas.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino poco hidrolizada y de alto peso molecular.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

40 - 100 ml/hl

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

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

2. Añadir al volumen total y asegurar la homogeneización.

PRESENTACIÓN

Líquido transparente ligeramente viscoso.

Garrafa de 25 kg.

CONSERVACIÓN

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

Por las características intrínsecas del producto puede gelificar a temperatura inferior a 8°C calentar en baño de agua ó atemperar en ambiente cálido hasta que el líquido recupere su estado fluido inicial.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68. // Producto no modificado genéticamente // Producto alérgeno // Procedente de la U.E. Revisión 5 // 10/07/2024.



Alérgenos:
contiene sulfitos.
[0,8%]



Origen porcino.