

# BIOGEL SUPER

CLARIFICANTES

GELATINA LÍQUIDA SUPER EFECTIVA

Biogel Super es una gelatina líquida purificada y poco hidrolizada que garantiza una excelente acción clarificante, equilibra la estructura polifenólica de forma eficaz, cuidando la estructura del vino.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biogel Super es una gelatina cuya elevada reactividad permite una rápida estabilización coloidal en el tratamiento de clarificación de los vinos tintos y blancos.
- 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. Alto peso molecular. Contiene sulfitos.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 50/250 ml/hl en mosto/vino.

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

1. Puede ser aplicado directamente sobre el mosto o 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, presenta riesgo de sobreencolado por lo que su empleo debe ir asociado con sol de sílice (Biosol) o bentonita (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.

Envase 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 12°C. Calentar en baño de agua o 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 para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto alérgeno // Procedente de la U.E.*

Revisión 2 // 15/10/2024



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



Origen porcino.