

## cap. 5 Clarificantes

# ● GELATINE DE RUSSIE SUPERIEURE

### DEFINICION

Clarificante líquido a base de gelatinas seleccionadas con la mayor precaución. Gracias a una hidrólisis de las cadenas proteicas perfectamente controlada permite clarificar y estabilizar los vinos, respetando las características organolépticas. Su presentación en solución simplifica su utilización.

### INTERES ENOLOGICO

- Se utiliza en vinos tintos y blancos, siendo un excelente clarificante y estabilizante, permitiendo la obtención de taninos más redondos y armoniosos, poniendo en evidencia los caracteres aromáticos de los vinos.
- Gracias a la densidad de las cargas de superficie, permite una excelente acción clarificante y asegura una mejor estabilización.

### DOSIS

Vinos blancos y rosados  
( Solo en asociación con bentonitas )

15-30 ml/hl.

Vinos tintos ligeros

25-40 ml/hl.

Vinos tintos bien estructurados

40-70 ml/hl.

(Contacte a su enólogo para hacer pruebas en laboratorio)

### MODO DE EMPLEO

Se aplica directamente en el vino o mezclada con algo de agua.

### ASPECTO FISICO

Líquido amarillento.

### PRESENTACION

Bidón de 22 kilogramos.