

L.O. GELATINA LIQUIDA 25%

ENCOLADO DE LOS VINOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La **L. O. GELATINA LIQUIDA 25 %** es una gelatina porcina hidrolizada (0° Bloom) destinada a la clarificación de vinos tintos.

L. O. GELATINA LIQUIDA 25 % presenta una acción clarificante y estabilizante, y permite suavizar los vinos.

MODO DE EMPLEO

L. O. GELATINA LIQUIDA 25 % : solución concentrada de gelatina a 300 g/L.

Diluir **L. O. GELATINA LIQUIDA 25 %** en un poco de agua fría. Incorporarla al vino durante un trasiego o preferentemente por inyección y homogeneizar.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

DOSIS DE EMPLEO

- Vinos tintos : 1,5 a 3 cL/hL

Estas dosis se pueden aumentar en caso de vinos turbios.

- Vinos blancos y rosados : 1 a 2 cL/hL

L. O. GELATINA LIQUIDA 25 % se utiliza en vinos blancos y rosados en asociación con taninos o sol de sílice.

Dosis indicativas, es necesario efectuar ensayos previos en laboratorio.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bidones de 20 L

Almacenar en un local seco y sin olores, temperatura inferior a 25 °C y protegido de la luz para el líquido.

La fecha óptima de utilización de **L. O. GELATINA LIQUIDA 25 %** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.