



# Wine

## GELA-L50

### Caratteristiche Generali

Gela-L50 è una gelatina liquida al 50% di colore giallo paglierino, derivante dall'idrolisi parziale dei tessuti connettivi (collagene) di origine animale (cotenne suine). La soluzione è stabilizzata microbiologicamente con SO<sub>2</sub>, risulta limpida ed è di pronto impiego. Adatta a tutti i tipi di mosti e vini, Gela-L50 svolge un'azione chiarificante e stabilizzante rapidissima, poichè a contatto con i tannini del mosto o del vino, si insolubilizza flocculando molto velocemente: la torbidità diminuisce del 75% dopo 24 ore e dell' 85% dopo 48 ore. Gela-L50 asporta i tannini considerati più aggressivi e più astringenti rendendo i vini rossi trattati più morbidi e rotondi, è inoltre un chiarificante fine e molto neutro, esaltando le caratteristiche sensoriali di vini e bianchi e rossi senza rischi. La distribuzione di Gela-L50 dentro la vasca deve essere omogenea, nel trattamento di chiarifica, soprattutto se in abbinamento con SILISOL, occorre aumentare la dose di Gela-L50 rispetto a quella di Gela-S.

### Composizione

Gelatina di origine suina al 50% ± 2 in proteine  
Grado Bloom: zero (sol al 6,67% a 10°C x 18 ore)  
pH: 3,5-5,5 (sol 6,67%)  
Esente da OGM  
Anidride solforosa 0,5% ± 0,1.

### Impiego e modalità d'uso

10-30 g/hl sui mosti  
5-20 g/hl sui vini bianchi  
15-40 g/hl sui vini rossi  
Si consigliano prove preliminari di laboratorio.

### Confezione e conservazione

Taniche da 25 kg, big da 1100 kg.  
Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore.

Rev.7/03.2019

