



GELAXINA® ATO

GELATINA ALIMENTARIA ATOMIZADA

COMPOSICIÓN



Gelatina animal pura, en polvo, rápidamente soluble.
Sin conservantes.

CARACTERÍSTICAS



GELAXINA® ATO es obtenida por un proceso de hidrólisis enzimática y sucesiva desecación con sistema "spray dry"; esto permite obtener una gelatina inodora, insípida, de color amarillo pálido y fácilmente soluble en frío.
Las soluciones de GELAXINA® ATO son limpias y sin poder gelificante.
GELAXINA® ATO es un óptimo agente destanzante.

APLICACIONES



GELAXINA® ATO se utiliza para la clarificación de mostos, vinos, vinagre y zumos de fruta. Por sus características típicas, GELAXINA® ATO puede ser utilizada en el tratamiento de los vinos en los que la matriz tánica sea excesiva o de mejorar. Como clarificante puede ser utilizada sola o mejor junto a bentonita (es: V BENTONITE, PLUSGRAN® o PLUSGRAN® GEL) y/o con sol de sílice (30 SIL o 40 SIL).
Además de su claridad, GELAXINA® ATO actúa sobre el tenor de las sustancias fenólicas que vienen en parte eliminadas en forma de compuestos tano-proteicos: el efecto da mayor estabilidad sobre las oxidaciones del producto tratado.

Para el uso de GELAXINA® ATO atenerse a las normas de ley vigentes.



GELAXINA® ATO

GELATINA ALIMENTARIA ATOMIZADA

USO



Diluir GELAXINA® ATO en agua fría en proporción 1:10 o mayor, lentamente y bajo constante agitación. La solución obtenida no se puede conservar y va usada en el tiempo máximo de un día.

Para optimizar la eficiencia destanzante de la clarifica, se aconseja la incorporación de la solución de GELAXINA® ATO de manera proporcional a través del uso de DOSA-COM®, el sistema de dosificación automático de JU.CLAS.

En el tratamiento de los vinos blancos se aconseja la combinación con bentonita a fin de evitar el riesgo de sobreencolado.

Para realizar el máximo efecto clarificante de GELAXINA® ATO se aconseja su uso junta al sol de sílice (es: en proporción de aproximadamente 1:10).

DOSIS



De 3 a 15 g/hL para mostos y vinos blancos.

De 5 a 30 g/hL para vinos tintos, vinagre y zumos de fruta.

Para impedir fenómenos de sobreencolado se recomienda hacer pruebas preventivas en laboratorio con dosis graduales de GELAXINA® ATO.

ENVASES



Bolsas de 15 kg.

CONSERVACIÓN



Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.

PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.