

CLARIFICANTES



PREMIUM® GEL GRADO 2

GELATINA ALIMENTARIA
A CARGA ELÉCTRICA SUPERFICIAL MEDIA

COMPOSICIÓN

Gelatina animal pura. Todas las gelatinas de la línea PREMIUM® están sujetas al Control Calidad de Enologica Vason que controla la correspondencia a los requisitos mínimos de ley y a los exigidos por Investigación y Desarrollo de Enologica Vason como abajo descrito.

	U	ESPECÍFICAS E.V.	REQUISITOS CODEX**
Perdida en peso	%	< 15	< 15
Cenizas*	%	< 2	< 2
pH (sol. 1% a 40°C)		5-7	5-7
Anhídrido sulfuroso	ppm	< 50	< 50
Hierro*	ppm	<50	< 50
Cromo*	ppm	< 10	< 10
Zinc*	ppm	< 50	< 50
Mercurio*	ppm	< 0.15	< 0.15
Cobre*	ppm	≤ 30	≤ 30
Plomo*	ppm	< 5	< 5
Cadmio*	ppm	< 0,5	< 0,5
Arsénico*	ppm	< 1	< 1
Nitrógeno total*	%	> 14	> 14
Urea*	g/kg	< 2,5	2,5
Microorganismos totales	ufc/g	< 10000	< 10000
Esporas sulfito reductoras	ufc/g	ausentes	ausentes
Levaduras y moho	ufc/g	< 1000	< 1000

* Los datos se emiten sobre el producto seco ** REQUISITOS CODEX Actualización del 2013

CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® GEL GRADO 2 se presenta como polvo/gránulos de color amarillo pálido, inodoro e insípido, su solución en agua caliente resulta perfectamente limpia. Enologica Vason ha sido la primera en elaborar (1) un método para evaluar la carga eléctrica superficial de los coadyuvantes enológicos y en particular de las gelatinas. La técnica prevé el uso de un particular instrumento: el Streaming Current Detector (S.C.D.); esto permite de evaluar el potencial de flujo (relacionable al potencial zeta) y de titular con solución de polielectrolito, la carga eléctrica superficial. PREMIUM® GEL GRADO 2 está caracterizado (ver tabla) por un valor medio de carga eléctrica superficial y por un medio poder destanzante; por esto se utiliza para el tratamiento de vinos medianamente tánicos y en los que se necesita un buen efecto clarificante y de mejora de la filtrabilidad.

Carga superficial	meq/g	0,70
Poder destanzante*		3,00
N° Bloom		80 +/-10
Solubilidad		en caliente

* Según el método indicado por el Codex Oenologique del O.I.V.

ENOLOGICA
VASON

Enologica Vason S.p.A.

Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

CLARIFICANTES



PREMIUM® GEL GRADO 2

GELATINA ALIMENTARIA
A CARGA ELÉCTRICA SUPERFICIAL MEDIA

APLICACIONES



PREMIUM® GEL GRADO 2 se utiliza para la clarifica de los vinos, mostos, vinagre y zumos de fruta en el caso que se necesite un buen abrillantamiento y un discreto efecto destanzante. PREMIUM® GEL GRADO 2 se utiliza preferiblemente junto a la bentonita (V BENTONITE, PLUSGRAN® o PLUSGRAN® GEL) o sol de sílice (30 o 40 SIL).

Para el uso de PREMIUM® GEL GRADO 2 atenerse a las normas de ley vigentes.

USO



Diluir PREMIUM® GEL GRADO 2 en almenos 10 partes de agua caliente (40-50°C) hasta la obtención de una solución clara, después eventualmente diluir con agua fría. El producto así obtenido no se conserva y se debe utilizar en un día; una mayor estabilidad de la solución se obtiene por la adición de ácido cítrico (1%) y de metabisulfito de potasio (1000 ppm). Para optimizar la eficiencia de la clarifica, se aconseja la adición de la solución de PREMIUM® GEL GRADO 2 así obtenida, de manera proporcional a través del uso de DOSACOM®, el sistema de dosificación automático de JU.CLAS.

DOSIS



De 3 a 15 g/hL para mostos y vinos blancos;
de 5 a 30 g/hL para mostos, vinos tintos, vinagre y zumos de fruta.
Para prevenir fenómenos de sobreencolado se aconseja hacer pruebas de laboratorio con dosis graduales de PREMIUM® GEL GRADO 2.

ENVASES



Bolsitas multicapa de 500 g y bolsas de 15 kg.

CONSERVACIÓN



Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente las confecciones abiertas.

PELIGROSIDAD



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

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- (1) • Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Buiatti S., (1995) RECENT ADVANCES IN THE PROCESS OF FLOTATION APPLIED TO THE CLARIFICATION OF GRAPE MUST. Journal of Wine Research, 6 (1), 19-33
- Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1995) IMPORTANCE DES CHARGES ELECTRIQUES SUPERFICIELLES DES ADJUVANTS OENOLOGIQUES DES PARTICULES ET DES COLLOIDES PRESENTS DANS LES MOUTS ET LES VINS. 5^e Symposium International d'Oenologie "Actualités oenologiques 95", Bordeaux, 15-17 juin 1995. Atti in stampa. Revue Française d'Oenologie - Cahier Scientifique, 158, 1-10 (1996).
- Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Conte L.S., Giulivo C., (1995) MESSA A PUNTO DI METODI PER LA VALUTAZIONE MEDIANTE STREAMING CURRENT DETECTOR DELLE CARICHE ELETTRICHE SUPERFICIALI DELLE PARTICELLE E DEI COLLOIDI DI INTERESSE ENOLOGICO. 2^o Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995. Atti, 223-230.
- Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1998) VERIFICA DELLA QUALITA' APPLICATA AI COADIUVANTI DI USO ENOLOGICO. Convegno - MO.MEVI - "Il controllo dei punti critici", Faenza, 24 aprile 1998. Atti, in stampa. Vignevini, 4, 89-104 (1998)