

VINIGEL CRISTAL

Clarificación de vinos equilibrados y estructurados

CARACTERÍSTICAS

Vinigel CRISTAL es una gelatina líquida purificada y poco hidrolizada obtenida a partir de sustancias colágenas. Excelente acción clarificante, equilibra la estructura polifenólica de forma eficaz, cuidando la estructura del vino. El vino mantiene su potencial de envejecimiento y sus cualidades aromáticas.

Su presentación líquida facilita el empleo. Por su bajo grado de hidrólisis no produce sobreencolado.

APLICACIÓN

Clarificación de vinos tintos estructurados con alta carga polifenólica, vinos tintos de crianza y vinos blancos y rosados.

Su aplicación es apropiada en vinos de alta gama, donde el respeto por la expresión varietal es fundamental durante los tratamientos de clarificación.

Apto para flotación de mostos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinigel CRISTAL respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino en solución acuosa. Alto peso molecular.

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

| | |
|------------|-------------|
| Mosto/Vino | 30-80 ml/hl |
|------------|-------------|

Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

MODO DE EMPLEO

1. Puede ser aplicado directamente sobre el mosto o vino a tratar. Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen.
2. Añadir al volumen total preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la homogeneización.

Precauciones de trabajo:

El empleo de **Vinigel CRISTAL** en vinos blancos y rosados debe ir asociada con sol de sílice (**Silisol**) o bentonita de calidad **Maxibet**. Para ello añadir primero **Vinigel CRISTAL** y dejar actuar mínimo 4 horas antes de la adición de sol de sílice o bentonita.

ASPECTO FÍSICO

Líquido transparente ligeramente viscoso.

PRESENTACIÓN

Envase de 5, 22 y 1000 kg.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Residuo seco [% (p/p)] | > 8,5 |
| SO ₂ [mg/kg] | 2000-4000 |
| pH | 4,5 – 5,5 |
| Densidad [g/cm ³] | 1,02 – 1,05 |
| Turbidez (NTU) | < 80 |
| Recuento total [UFC/g] | < 10 ⁴ |
| Levaduras y mohos [UFC /g] | < 10 ³ |
| <i>E. coli</i> [UFC /g] | Ausencia |
| <i>Salmonella</i> [UFC /25g] | Ausencia |
| <i>S. aureus</i> [UFC /25g] | Ausencia |

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Por las características intrínsecas del producto puede gelificar a temperatura inferior a 12°C. Calentar en baño de agua ó atemperar en ambiente cálido hasta que el líquido recupere su estado fluido inicial.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.