

# SOLOGEL

Gelatina liquida specifica per chiarificazione di mosti e vini

## APPLICAZIONI

**Sologel** è una particolare gelatina liquida di colore giallo-oro brillante, opportunamente stabilizzata. Il ridottissimo tenore in Bloom (indice di gelificazione, utile per applicazioni diverse da quelle enologiche) di tale gelatina ed il particolare processo di lavorazione a cui è sottoposta consentono di ottenere una soluzione ad elevatissima concentrazione (>50%), già pronta all'impiego, superando così tutte le complicate operazioni di discioglimento tipiche dell'utilizzo della gelatina in enologia.

**Sologel**, oltre ad essere di facile impiego, è una gelatina molto reattiva, in special modo nei confronti dei composti tannici presenti nei vini, ed assicura una flocculazione rapida e completa, garantendo chiarificazioni ottimali in un ampio range di situazioni.

Esperienze su mosti diversi in vendemmie di annate differenti hanno confermato l'efficacia di questa gelatina per l'impiego a mosto, grazie alla sua estrema reattività nei confronti delle micro-particelle silicee di SIL 30. Anche nel mezzo viscoso infatti la flocculazione è completa, con rapido illimpidimento del mosto e sedimenti contenuti.

È disponibile in gamma anche **Gelatina Liquida** con concentrazione 40% e 25%.

## DOSI E MODALITÀ DI IMPIEGO

Per vini bianchi e rossi le dosi variano da 5 a 40 ml/hl (2,5-20 g/hl di sostanza secca) o più, in funzione del contenuto tannico del vino.

Per mosti provenienti da pressa soffice o sgrondatura la dose media varia da 10 a 15 ml/hl di mosto (5-7,5 g/hl di sostanza secca), in abbinamento con 50-100 g/hl di SIL-30. Per masse torchiate le dosi salgono a 20-25 ml/hl di mosto (10-12,5 g/hl di sostanza secca), sempre in abbinamento al SIL-30.

Ricordiamo che per ottenere i migliori risultati in termine di chiarificazione l'aggiunta di gelatina va effettuata dopo l'addizione al mosto del Sol di silice, mentre per ottenere un maggiore schiacciamento dei fondi l'ordine di aggiunta va invertito.

Una eventuale prova in piccolo (cilindro) sulla massa da trattare può essere di grande aiuto per l'indicazione delle dosi ottimali della coppia SIL-30/SOLOGEL.

In flottazione di mosto bianco le dosi possono essere elevate sino a 80-120 ml/hl (40-50 g/hl di sostanza secca) o più, in abbinamento con una bentonite specifica (Bentoflot) e/o SIL-30 DC.

**Sologel** può essere facilmente impiegata con i più comuni dosatori automatici.

## CONFEZIONI

Taniche da 25 kg.  
Big da 1200 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

