



ErbiGel® Liquid

Gelatina líquida

Descripción de producto

Una solución de gelatina alimentaria al 20% desarrollada específicamente para el tratamiento de bebidas, que ha sido tratada con ácido. Clarifica el vino, vino afrutado y otras bebidas. Se puede agregar directamente, lo que representa una ventaja técnica considerable. No hay necesidad de una preparación que requiera mucho tiempo.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

La clarificación de gelatina debe llevarse a cabo en combinación con Klar-Sol para evitar la precipitación de proteínas residuales. Esto optimiza la aplicación y la aclaración es más efectiva.

Dosis y uso

La cantidad a dosificar debe determinarse preferiblemente a través de una prueba preliminar.

Uso	Dosis
Mosto sano, turbidez normal	20 - 30 ml/hl
Mosto dulce y vino joven	40 - 50 ml/hl
Elevada turbidez	50 ml/hl

En términos generales, primero se agrega el sílice coloidal y luego ErbiGel® Liquid. Si además de la clarificación, se quiere precipitar taninos intrusivos, primero se agrega ErbiGel® Liquid y luego el sílice coloidal. La relación de sílice coloidal con respecto a ErbiGel® Liquid debe optimizarse mediante pruebas preliminares. A continuación, se muestra una descripción general de las proporciones de dosificación recomendadas:

Sílice Coloidal: ErbiGel® Liquid	Ratio de dosis	Ejemplo
Klar-Sol Super: ErbiGel® Liquid	1 : 1	50 ml Klar-Sol Super/hl + 50 ml ErbiGel® Liquid/hl
Klar-Sol 30: ErbiGel® Liquid	1 : 1	50 ml Klar-Sol 30/hl + 50 ml ErbiGel® Liquid/hl

Almacenamiento

Proteger de las heladas debido al riesgo de gelificación. Los recipientes que se han abierto deben sellarse inmediatamente herméticamente.