



# Supragel

Gelatina líquida de gama alta

## Descripción del producto

Supragel® es una gelatina porcina líquida especialmente concebida para clarificar los vinos respetando al máximo sus cualidades gustativas.

Se obtiene mediante una cuidada hidrólisis a partir de una gelatina alimentaria seleccionada por su origen y su gran pureza. Esta técnica permite obtener una gelatina líquida de alto PM y de elevada densidad de cargas en superficie; estas cualidades confieren una gran reactividad frente a los taninos agresivos y herbáceos. Supragel® posee un gran poder clarificante con floculación rápida, pero respeta al máximo la estructura del mismo.

Fija preferentemente los taninos amargos y astringentes, suaviza y afina la estructura de los vinos favoreciendo la expresión de los taninos nobles.

Gracias a su gran pureza, no modifica las cualidades aromáticas de los vinos y respeta su carácter.

Supragel® es una gelatina de alta calidad, adaptada para:

- Flotación de blancos y rosados,
- Clarificación de tintos jóvenes,
- Afinado de vinos reserva,
- Clarification des vins blancs et rosés en association avec Klar-Sol 30.

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.

## Modo de empleo

Flotación : Inyectar la dosis necesaria de Supragel con ayuda de una bomba dosificadora del flotador.

Clarificación de vinos : Diluir Supragel® en un volumen igual de agua. Luego incorporar la mezcla muy progresivamente a la totalidad del vino a tratar durante un remontado (si es posible utilizar una bomba dosificadora). Trasegar el vino aclarado tras la sedimentación.

Dosis media de uso :

- Flotación de blancos y rosados : 80 a 150 ml/hl (se puede añadir de 40 a 70 ml/hl de Klar-sol 30 si fuera necesario),
- Vinos blancos y rosados : 30 a 60 ml/hl (después añadir tanino o Klar-Sol 15 a 30 ml/hl),
- Vinos tintos : 40 a 100 ml/hl.

Los ensayos en laboratorio permiten definir la dosis mejor adaptada al vino a tratar..

## Conservación

Conservación: Supragel® gelifica por debajo de 12 °C. Para que recupere su estado líquido, en caso de que gelifique, ha de colocarse en un lugar templado que permitirá la recuperación al estado líquido. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España  
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 002 - 03/2020 MS – impreso el 16/03/2020