

# GELOCOLLE

## ENCOLADO DE LOS VINOS

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**GELOCOLLE** es un sol de sílice, es decir una suspensión acuosa de partículas esféricas de dióxido de sílice.

**GELOCOLLE** está particularmente adaptado a la clarificación rápida de vinos, en asociación con COLLE PERLE, COLFINE, INOCOLLE (gelatina) o CRISTALLINE (cola de pescado).

Las partículas de sílice de **GELOCOLLE** reaccionan con las proteínas contenidas en COLLE PERLE, COLFINE, INOCOLLE o CRISTALLINE y floculan. Durante la floculación, se arrastran las partículas en suspensión que enturbian el vino.

Las propiedades de **GELOCOLLE** son :

- acelerar el proceso de clarificación
- clarificación óptima y sedimentación acentuada de las lías de encolado, con menos pérdidas de vino y un trasiego fácil
- coagulación de toda la cola sin fenómenos de sobreencolado
- mejora sensible de la filtrabilidad del vino encolado

### ↓ MODO DE EMPLEO

**GELOCOLLE** se incorpora directamente al vino durante un trasiego (al menos 1/3 del depósito) o preferentemente mediante una bomba dosificadora.

De una manera general, la adición de **GELOCOLLE** deberá hacerse 1 hora antes del encolado con COLLE PERLE, COLFINE, INOCOLLE o CRISTALLINE.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- De 2 a 10 cL/hL

en asociación con COLLE PERLE, COLFINE, CRISTALLINE o INOCOLLE.

Dosis indicativas, es necesario efectuar ensayos previos en laboratorio.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 L, 5 L, 10L,
- 25kg, 140kg, 1200 kg

Proteger **GELOCOLLE** del frío, < 0°C pierde de manera irreversible sus características.

Conservar en lugar seco, sin olores, a temperatura entre 10 y 20°C.

Una vez el envase abierto **GELOCOLLE** deberá ser utilizado rápidamente.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España