



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

SOUPER COLLAGES GEL

Clarificante tánico en la maceración de mostos y vinos blancos

Descripción del producto

SOUPER COLLAGES GEL es una solución líquida que consiste principalmente en gelatina y PVPP para el tratamiento preventivo de la uva macerada o mosto. SOUPER COLLAGES GEL se elabora sin caseína y por consiguiente no está sujeto a alérgenos. Especialmente durante el trabajo intenso en la época de la vendimia, SOUPER COLLAGES GEL facilita los primeros pasos para la elaboración de vinos de alta calidad. La composición específica del innovativo producto asegura una corrección temprana eficiente y una armonización ofrece una protección exitosa contra el desarrollo de posibles colores oxidados posteriores. La aplicación de SOUPER COLLAGES GEL funciona muy bien en uvas aplastadas mecánicamente, periodos extensos de reposo de las uvas trituradas que llevan a aumentar las concentraciones de taninos. SOUPER COLLAGES GEL, su pureza y calidad han sido aprobadas por laboratorios especializados

Objetivo del tratamiento

La aplicación de SOUPER COLLAGES GEL se realiza con el objetivo de reducir la presencia de polifenoles y catequinas. Al removerlos cuando se presentan en exceso, se asegura la obtención de vinos jóvenes limpios. De esta manera, se evitan los tratamientos costosos y que toman mucho tiempo. El uso de SOUPER COLLAGES GEL también reduce el desarrollo del envejecimiento atípico de los vinos

Producto y Efecto

- Con SOUPER COLLAGES GEL, se produce una gelatina libre de caseína. Los ingredientes principales son gelatina líquida, componentes diferentes de estructura y tamaño molecular y polivinil polipirrolidona de unión cruzada. La porción de PVPP cuidadosamente balanceada reduce un amplio espectro de sustancias amargas e indeseables. Sin eliminar los ingredientes benéficos. SOUPER COLLAGES GEL no solo realza el gusto sino que al mismo tiempo, apoya las propiedades naturales de la auto clarificación y asentamiento, por ej.: la formación de depósitos. La capacidad de las gelatinas líquidas para resolver los problemas que surgen de las sustancias tánicas es muy restringida, mientras que las gelatinas en polvo requieren más trabajo en la época de cosecha. SOUPER COLLAGES GEL es una combinación de un buen producto de alta eficiencia. Definitivamente una buena alternativa.

DOSIS

Dependiendo de la carga de tanino, se adicionará 50-200 mL de SOUPER COLLAGES GEL c/100 kg de uva triturada o 1/hL de mosto de uva

APLICACION

SOUPER COLLAGES GEL se aplica directamente, sobre la maceración o el mosto de uva. En el momento de aplicación la temperatura no debería ser de alrededor de 15 °C - . Dependiendo de la temperatura y de la cantidad de sedimentos, se asienta después de 2 a 6 horas. SOUPER COLLAGES GEL debe ser cuidadosamente mezclado, asegurándose que sea distribuido uniformemente en la maceración o mosto. Es aconsejable la separación de sedimentos antes de la fermentación ya que se obtendrán mejores resultados.

ALMACENAMIENTO

Mantenga en un lugar fresco. Agite antes de usar. Utilice un mezclador para mezclar el producto.

PRESENTACIÓN Bidón por 20 lts.



L'abott France
Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gilén
Mendoza, Argentina
Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar