

GELATINA PB LEINER

PB Leiner Argentina – Clarificación de vinos utilizando Solugel®



DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

INTRODUCCIÓN

En el sector de la enología, la gelatina es uno de los clarificantes más utilizados.

El proceso de clarificación que se realiza durante la fabricación de vino aporta un beneficio muy importante a esta bebida: la estabilidad, es decir, el mantenimiento de la limpieza y claridad del vino durante un largo periodo de tiempo eliminando las sustancias que están en suspensión.

La operación de "adición de un agente clarificante" o "encolado" consiste en incorporar a un vino una sustancia denominada "cola" o "clarificante" capaz de flocular y de sedimentar, arrastrando las partículas responsables de la turbidez y/o inestabilidad. Consiguiendo de esta forma:

- Limpieza en los vinos de las partículas que contiene en suspensión de forma más rápida.
- Estabilización de los vinos.
- El vino debe quedar afinado y suavizado organolépticamente. Esto depende de la naturaleza de la cola y de la cantidad utilizada.

DESARROLLO

Solugel® es un concentrado proteico producido a partir de hidrólisis de gelatina. Una de las propiedades fundamentales es su capacidad de disolución en frío.

Ventajas de utilizar Solugel® en lugar de gelatina para clarificación de vinos:

- 1) Menor consumo de energía:** Solugel® es soluble en frío, por lo que no es necesario elevar la temperatura para realizar su agregado.
- 2) Mejor disolución:** Si el agregado de gelatina se realiza de manera abrupta, se corre el riesgo de formar grumos que luego son difíciles de eliminar. Solugel®, al ser soluble en frío y de rápida disolución, mitiga este riesgo.
- 3)** Tanto el punto 1 y 2, a su vez involucran una disminución en los tiempos de operación. En el primer caso se elimina el tiempo de calentamiento y en el segundo caso, se agiliza la etapa de agregado e hidratación.
- 4) Propiedades organolépticas:** Solugel® es un producto de color y olor más neutro que la gelatina, por lo que se disminuye el riesgo de impacto negativas en las propiedades organolépticas.
- 5) Calidad de clarificación:** Las moléculas de Solugel ® son de menor tamaño molecular que en gelatina. Esto hace que sean más ávidas a unirse con los coloides presentes en el vino, pudiendo mejorar el proceso de clarificación.

Envase: Bolsas por 20 Kg.

Vida útil: 5 años en lugar seco y fresco.