

ACETI GEL

**Gelatina líquida
para vinagres de
vino blanco o tinto.
Posibilidad de asociación
con ACETISOL en los
vinagres de vino blanco.**

CARACTERÍSTICAS

ACETIGEL es una gelatina medianamente hidrolizada. Su estructura molecular se caracteriza por unas cadenas bastante largas. La concentración de **ACETIGEL** es de 100g/L de materia activa.

La homogeneidad en la dimensión de las cadenas moleculares se obtiene gracias a un proceso de elaboración cuidadosamente controlado. **ACETIGEL** se elabora en nuestras unidades de fabricación, a partir de una gelatina base seleccionada. Su modo de elaboración le confiere un alto grado de pureza y estabilidad.

ACETIGEL está diseñado especialmente para la clarificación de vinagres. Su densidad de carga superficial se controla de forma cuidadosa para conferirle una gran reactividad.

ACETIGEL es una gelatina a punto para utilizar, muy polivalente.

VINAGRES DE VINO TINTO

ACETIGEL es una cola excelente para los vinagres de vino tinto con una estructura de media a fuerte y con taninos duros.

VINAGRES DE VINO BLANCO

En los vinagres de vino blanco, **ACETIGEL** es un clarificante excelente. Debe utilizarse necesariamente con un adyuvante de clarificación: **ACETISOL**

El uso conjunto **ACETIGEL-ACETISOL** permite la clarificación de la mayoría de vinagres de vino blanco.

DOSIS

- Vinagres de vino blanco: 1 a 10 cL//hL de **ACETIGEL** junto con 1 a 10 cL//hL de **ACETISOL**
- Vinagres de vino tinto: hasta 15 cL/hL

MODO DE EMPLEO CON ACETISOL

- Diluir la cantidad necesaria de **ACETISOL** en 10 veces su volumen de vinagre. Añadirlo al total de volumen a tratar, en el transcurso de un remontado. Se recomienda el uso de una **bomba dosificadora** o un **dosacol** para obtener una buena homogenización.
- Seguidamente llevar a cabo la clarificación con **ACETIGEL** (diluído previamente en agua fría).
- La floculación es rápida. Para obtener una sedimentación perfecta de las lías esperar una semana.

MODO DE EMPLEO CON ACETIGEL SOLO

- **ACETIGEL** se utiliza sin asociar en los vinagres elaborados a partir de un vino tinto tánico.
- Añadir **ACETIGEL** directamente al vinagre a tratar, en el transcurso de un remontado.
- Se recomienda el uso de una **bomba dosificadora** o un **dosacol** para obtener una buena homogenización.

PRESENTACIONES

- Bidón de 20 L

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.