

MASTERVIN® BIO GEL

GELATINA ALIMENTARE AD ELEVATA CARICA ELETTRICA SUPERFICIALE



COMPOSIZIONE

Gelatina animale purissima di origine suina.

CARATTERISTICHE

MASTERVIN® BIO GEL si presenta come granuli di colore giallo paglierino, inodore e insapore; la sua soluzione, realizzata in acqua calda, risulta leggermente opalescente.

La Ricerca e Sviluppo di Enologica Vason per prima (1) ha messo a punto una metodica per valutare la carica elettrica superficiale dei coadiuvanti enologici e delle gelatine in particolare. Allo scopo viene usato uno strumento specifico, lo Streaming Current Detector (SCD) che valuta il potenziale di flusso (correlabile al potenziale zeta) e permette di titolarne la carica elettrica superficiale, con una soluzione polielettrolitica.

MASTERVIN® BIO GEL in particolare, è caratterizzata da una elevata carica elettrica superficiale e da un basso potere detannizzante; essa pertanto è indicata per il trattamento di vini poco tannici e in cui si debba chiarificare allo scopo di illimpidire o di migliorare la filtrabilità del prodotto. L'uso di MASTERVIN® BIO GEL consente di ridurre il rischio di surcollaggio.

MASTERVIN® BIO GEL è conforme al regolamento Biologico CE 834/2007.

IMPIEGHI

MASTERVIN® BIO GEL è idonea per essere utilizzata nella produzione di vini biologici.

MASTERVIN® BIO GEL è indicata per le chiarifiche di mosti, vini, aceti e succhi di frutta qualora si richieda un buon illimpidimento e un basso effetto detannizzante. Preferibilmente MASTERVIN® BIO GEL va usata in associazione con bentonite (V BENTONITE o PLUSGRAN®); da sottolineare che l'elevato valore di carica superficiale consente di ridurre l'uso di gelatina nelle chiarifiche.

Per l'impiego di MASTERVIN® BIO GEL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere MASTERVIN® BIO GEL in almeno 10 parti di acqua calda (40-50°C) fino all'ottenimento di una soluzione omogenea, quindi eventualmente diluire con acqua fredda.

Il prodotto così ottenuto non è conservabile e va utilizzato entro un giorno; una maggiore stabilità della soluzione è data dall'aggiunta di acido citrico (1%) e di metabisolfito di potassio (1000 ppm).

DOSI

Da 3 a 10 g/hL per mosti e vini bianchi;

da 5 a 30 g/hL per mosti, vini rossi, aceti e succhi di frutta.

In ogni caso, per ottenere i risultati desiderati, si consiglia di eseguire dei test di laboratorio con dosi scalari.

CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente il preparato è classificato: non pericoloso.

(1)

• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Buiatti S., (1995) RECENT ADVANCES IN THE PROCESS OF FLOTATION APPLIED TO THE CLARIFICATION OF GRAPE MUST.

Journal of Wine Research, 6 (1), 19-33.

• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1995) IMPORTANCE DES CHARGES ELECTRIQUES SUPERFICIELLES DES ADJUVANTS OENOLOGIQUES DES PARTICULES ET DES COLLOIDES PRESENTS DANS LES MOULTS ET LES VINS.

5° Symposium International d'Oenologie "Actualités oenologiques 95", Bordeaux, 15-17 juin 1995. *Atti in stampa.*

Revue Francaise d'Oenologie - Cahier Scientifique, 158, 1-10 (1996).

• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., Conte L.S., Giulivo C., (1995) MESSA A PUNTO DI METODI PER LA VALUTAZIONE MEDIANTE STREAMING CURRENT DETECTOR DELLE CARICHE ELETTRICHE SUPERFICIALI DELLE PARTICELLE E DEI COLLOIDI DI INTERESSE ENOLOGICO. 2° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos, 24-27 maggio 1995 *Atti*, 223-230.

• Ferrarini R., Celotti E., Zironi R., (1996) VERIFICA DELLA QUALITÀ' APPLICATA AI COADIUVANTI DI USO ENOLOGICO Convegno - MO.MEVI - "Il controllo dei punti critici", Faenza, 24 aprile 1996, *Atti*, in stampa. *Vignevini*, 4, 89-104 (1998)



CHIARIFICANTI
FINING AGENTS ■ CLARIFICANTES ■ KLÄRUNGSMITTEL

ENOLOGICA
VASON® S.p.A.

SCHEDA TECNICA DEL: 05/08/2013