

# AleaGEL P

## COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare micronizzata di origine suina ad elevato grado di purezza.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere bianca, inodore e insapore, solubile in acqua fredda. Priva di conservanti.

**ALEAGEL P** è una gelatina specifica per la chiarifica dei mosti e dei vini, ideale abbinamento a bentoniti e sol di silice.

**ALEAGEL P** possiede ottime proprietà flocculanti ed adsorbenti ed induce alla formazione di flocculi istantanei e macrocoaguli grossi e pesanti che precipitano velocemente in sedimenti compatti.

L'impiego di **ALEAGEL P** consente di effettuare chiarifiche molto efficaci ed ottenere mosti estremamente limpidi in flottazione e vini facilmente filtrabili.

Questa gelatina presenta un buon grado di idrolisi ed esercita di conseguenza azione detannizzante.

GME = Gelatine Manufacturers of Europe

GMIA = Gelatin Manufacturers Institute of America

Parametro	Specifiche	Test Standard
<b>Viscosità – viscosity (6,67% - 60°C)</b>	3.5 – 6.0 mPa.s	GME - GMIA
<b>pH</b>	5.0 – 6.5	GME - GMIA
<b>Perdita per essiccamento – loss on drying</b>	≤ 10%	GME - GMIA
<b>Ceneri - residue on ignition</b>	≤ 2.0%	GME - GMIA
<b>Densità apparente – bulk density</b>	0.40 – 0.60 g/cm <sup>3</sup>	Std interno
<b>Granulometria – particle size</b>	≥ 95% < 425 µm (40 mesh) ≤ 20% < 75 µm (200 mesh)	Sieve test - ASTM
<b>Potere gelificante - Bloom</b>	100 bloom	
<b>Limiti metalli e residui</b>		
<b>Arsenico - Arsenic</b>	≤ 1.0 ppm	GME
<b>Cadmio - Cadmium</b>	≤ 0.5 ppm	GME
<b>Cromo - Chromium</b>	≤ 10 ppm	GME
<b>Rame - Copper</b>	≤ 30 ppm	GME
<b>Mercurio - Mercury</b>	≤ 0.15 ppm	GME
<b>Zinco - Zinc</b>	≤ 50 ppm	GME
<b>Solfiti - Suphites</b>	≤ 10 ppm	GME - GMIA
<b>Perossidi - Peroxides</b>	≤ 10 ppm	Interno
<b>Limiti microbiologici</b>		
<b>Conta aerobia totale – Total aerobic microbial count</b>	≤ 1000 UFC/g	GME - GMIA
<b>E. coli</b>	Assenza in 10 g	GME - GMIA
<b>Salmonella</b>	Assenza in 25 g	GME - GMIA
<b>Spore di solfito riduttori – Anaerobic sulfite-reducing spores</b>	≤ 10 UFC/g	GME



Via Sandro Pertini, 12

40062 Molinella (BO) - ITALIA

Tel. +39 051 88 7052

+39 346 58 33 882

info@alea-evolution.com

alea-evolution@pec.it

alea-evolution.com

CF - P.IVA 02944251202

Cod. REA BO-479327

Capitale sociale € 40.000,00 i.v.



## APPLICAZIONI

**FLOTTAZIONE MOSTI:** In flottazione continua abbinata a Sol di Silice e/o Bentonite consente un perfetto illimpidimento del mosto preventivamente depectinizzato con enzimi come ad esempio Natuzym WFL. In Flot Batch è possibile l'utilizzo senza bentonite.

**CHIARIFICA VINI:** In chiarifica, combinata con sol di silice e/o bentonite, **ALEAGEL P** possiede un basso effetto adsorbente nei confronti delle sostanze coloranti e per questo può essere utilizzata anche nei vini rossi. **ALEAGEL P** è indicata inoltre per ammorbidire vini torchiati e vini rossi ricchi di tannini astringenti, ottenuti da pressature energetiche.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

**MOSTI IN FLOTTAZIONE:** Da 2 a 10 g/hl e più

**VINI BIANCHI:** da 4 a 10 g/hl sempre in associazione con sol di silice e/o bentonite.

**VINI ROSSI:** da 6 a 15 g/hl

## MODALITA' D'USO

Disperdere lentamente **ALEAGEL P** in acqua leggermente riscaldata (30-40 °C), in rapporto di 1:10, sotto agitazione continua. La soluzione così ottenuta non è lungamente conservabile e va utilizzata entro poche ore.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 100 g    Sacchetto 250 g    Sacchetto 1 kg    Sacco 15 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**  
**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**



**ALEA**  
Evolution

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

