

# Atogel

La gelatina porcina es un agente de clarificación para vinos. Atogel se obtiene por hidrólisis selectiva del colágeno de cerdo, que es la principal proteína constituyente de la piel. La materia prima es controlada escrupulosamente a la llegada, y después de su esterilización empieza el proceso de maduración que durará como mínimo tres meses. La fase de verdadera producción empieza a partir de aquí con la extracción en calderas de acero inoxidable, de los caldos de gelatina, que después de su filtración, desmineralización, pasteurización y concentración pasan a la gelificación por el "Volator", con enfriamiento a base de compresores frigoríficos. El gel que se obtiene en forma de "spaghetti" pasa directamente al secado y de aquí al triturador donde encontramos la gelatina seca en polvo.

## BACTERIOLOGÍA

Recuento de colonias aerobias mesofilas	Max.2000/gr.a 31°C +/- 1°
Enterobacteraceae	Ausentes en 1 gr.
Cl. perfringens	Ausentes en 1 gr.
Salmonella sbigella	Ausentes en 25 gr.

## ESPECIFICACIONES

BLOOM	0
VISCOSIDAD A 60°	16-70 mps
CENIZAS	2% máx.
HUMEDAD	12% máx.
PH	4,8-5,0
SO2	50 ppm.max.
ARSENICO	1 ppm-max
COBRE	30 ppm-máx.
PLOMO	5 ppm-máx.
ZINC	50 ppm-máx
HIERRO	50ppm.máx.



## DOSIS:

La gelatina se usa poco en blancos por su tendencia al sobreencolado, y su uso en estos casos requiere tanizado previo.  
 Las dosis para vinos blancos es de 3 a 5 gr. /Hl.  
 Las dosis para vinos tintos, que no precisan tanizado es de 8 a 15 gr. /Hl.

## MODO DE EMPLEO:

Prepararla con agua agitando hasta su total dispersión.  
 Para aplicarla al vino se le añade en una cierta cantidad y luego se añade al depósito mediante un remontado.  
 Es conveniente trasegar el vino o filtrarlo una vez transcurridas 48 horas.

## Conservación:

Mantener en envase cerrado, lugar seco y alejado de los malos olores.

*"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/03/23 -*