

Aplicações da gelatina Gelco em processos de clarificação

A gelatina tem a capacidade de aglomerar partículas, e é por isso que é utilizada no processo de clarificação de vinhos e cervejas, para remover as impurezas e deixar o produto translúcido e brilhante.

Os produtores de vinho constataam que, por ser capaz de reagir de alguma forma com a absorção do ácido tânico, a gelatina permite a precipitação e remoção de resíduos indesejáveis em suspensão, o que aumenta a clareza e brilho do produto.

Por outro lado, a gelatina é um dos métodos mais utilizados por cervejeiras artesanais para clarificar a cerveja, uma vez que ela prende resíduos de levedura em suspensão e os precipita para o fundo, resultando em uma cerveja muito mais clara.



Aplicação	Bloom	Função da gelatina
Clarificação	150 - 200	Agglomeração de resíduos em suspensão para posterior sedimentação.