

GELATINE EXTRA N°1

Gélatine très pure d'origine porcine, soluble à chaud sous forme poudre.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

GELATINE EXTRA N°1 est caractérisée par des chaînes protéiques de masses moléculaires élevées et d'une densité de charge importante. Ces propriétés remarquables lui confèrent d'exceptionnelles aptitudes de stabilité quel que soit l'équilibre acido-basique du vin.

GELATINE EXTRA N°1 se caractérise par :

- Son action clarifiante et stabilisante. Elle permet une élimination rapide du trouble présent et assure une très bonne stabilisation par élimination des substances colloïdales susceptibles de précipiter ultérieurement.
- Son action d'affinage sur la constitution phénolique qui contribue à valoriser son potentiel de vieillissement.
- Sa pureté qui respecte la finesse et l'équilibre aromatique du vin.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

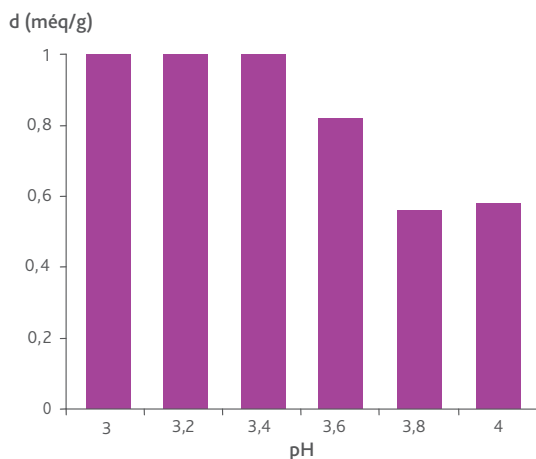
GELATINE EXTRA N°1 agit harmonieusement sur l'ensemble des tanins afin de conserver l'équilibre et harmoniser la structure phénolique du vin.

GELATINE EXTRA N°1 est recommandée pour :

- Le collage des vins rouges de garde.
- La clarification des vins équilibrés et charpentés.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

Charge de **GÉLATINE EXTRA N°1** en fonction du pH.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre	Solubilité	à l'eau chaude (<i>Insoluble dans l'eau froide</i>)
Couleur	claire, légèrement ambrée		

ANALYSES CHIMIQUES

Anhydride sulfureux (ppm)	< 50	Plomb (ppm)	< 1,5
Urée (g/kg)	< 2,5	Arsenic (ppm)	< 1
pH (sol. à 1%)	5 - 7	Mercure (ppm)	< 0,15
Humidité (%)	< 15	Cadmium (ppm)	< 0,5
Cendres (%)	< 2	Fer (ppm)	< 50
Azote total (%)	> 14	Zinc (ppm)	< 50
Pentachlorophénols (ppm)	< 0,3	Chrome (ppm)	< 10
H ₂ O ₂ (ppm)	< 10	Cuivre (ppm)	< 30

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes viables (UFC/g)	< 10 ⁴	Spores de <i>Clostridium perfringens</i> (/g)	absence
Bactéries lactiques totales (UFC/g)	< 10 ³	<i>E.coli</i> (/g)	absence
Bactéries acétiques (UFC/g)	< 10 ³	<i>Staphylococcus</i> (/g)	absence
Levures (UFC/g)	< 10 ³	<i>Salmonella</i> (/25 g)	absence
Moisissures (UFC/g)	< 10 ³	Spores de microorganismes anaérobies	
Coliformes (/g)	absence	sulfito-réducteurs (/g)	absence

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CÉNOLOGIQUES

Températures : il n'y a pas de contre-indications particulières dans les conditions normales de conservation du vin. L'action de GELATINE EXTRA N°1 est adaptée au pH du vin.

DOSE D'EMPLOI

6 à 10 g/hL.

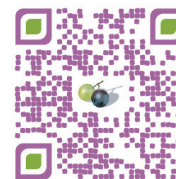
MISE EN ŒUVRE

GELATINE EXTRA N°1 est une gélatine soluble à chaud.

Dissoudre dans de l'eau chaude (35 à 40°C) à raison de 50 g de GELATINE EXTRA N°1 (solution à 5%) en agitant constamment. Lorsque la solution est homogène, incorporer peu à peu à la masse du vin soit au cours d'un remontage soit au fur et à mesure lors d'un transfert de cuve à cuve.

Maintenir la température de la solution de gélatine tout au long de l'opération de collage pour éviter la prise en gel.

Scannez le QR code pour voir le protocole de mise en œuvre du produit.



RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 5 ans.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg, carton de 10 kg.
Sac de 20 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature