

GÉLATINE N

Solution à 10% de gélatine alimentaire, hydrolysée par protéolyse enzymatique
Gommage doux de la structure tannique
Flottation

CARACTERISTIQUES

La **GÉLATINE N** est issue d'une hydrolyse ménagée : 80% des protéines qui la composent ont un poids moléculaire supérieur à 80 000 daltons.

Depuis 1996, les gélatines Oenofrance proviennent exclusivement de couennes de porcs d'origine française.

Densité : 1,035 - 1,040

Matière sèche : 10 - 12% maximum

pH : 3,5 – 4,5

SO₂ : 2,5g/L - 3g/L

Température de prise en gel : environ 10°C

Solution transparente à translucide de couleur jaune, odeur de SO₂.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Lors du collage, la **GÉLATINE N** permet un gommage doux de la structure tannique.

La **GÉLATINE N** est également utilisée pour « flotter » les moûts blancs, rosés ou rouges.

APPLICATIONS

- **Collage** : l'hydrolyse ménagée de la **GÉLATINE N** lui permet d'opérer un gommage doux des tannins tout en préservant leur structure initiale : elle utilise moins de tanins que la **COLLE H** pour précipiter.
- **Flottation** : facile à employer et particulièrement réactive avec les faibles charges en polyphénols, la **GÉLATINE N** est utilisée pour la flottation des moûts blancs et rosés. Elle est également très efficace pour « flotter » des moûts rouges issus de vendanges chauffées puis pressées, avant la fermentation en phase liquide.

DOSE D'EMPLOI

Collage : généralement 10cL/hL pour les vins de presse
5cL/hL pour les vins de goutte.

Les vins légers en composés tanniques recevront préalablement 5g/hL à 10g/hL d'**OENOTANNIN MIXTE MG**.

Flottation : entre 3cL/hL et 10cL/hL selon la couleur du moût, sa charge et son état sanitaire.

MODE D'EMPLOI

Collage : Introduire la solution en un mince filet dans le vin en mouvement en homogénéisant la masse le plus rapidement possible (utilisation de pompe doseuse ou de système de Venturi).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Flacons de 1L, jerrycans de 5L, 10L et 20L, cuves de 1000L sur demande.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.