



Gélatine Spéciale Vins Fins

La Gélatine Spéciale Vins Fins es una gelatina para la clarificación de los vinos tintos, blancos y rosados.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** gelatina alimentaria líquida de origen exclusivamente porcino concentrada a 100 g/L. Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** esta gelatina **muy pura y muy poco hidrolizada**, conviene perfectamente para la clarificación y la estabilización de los vinos tintos, blancos y rosados. Su acción particularmente suave también ayuda a **borrar los taninos astringentes**, mejorando así el perfil fenólico de los vinos.



MODO DE EMPLEO

- Introducir progresivamente en el vino, asegurando una buena homogeneización. Puede utilizarse pura o en combinación con taninos enológicos, sol de sílice o bentonita.
- **Dosis de empleo:** *Vino tinto estructurado:* 6 a 10 cL/hL. *Vino tinto ligero:* 4 a 8 cL/hL. *Vino blanco:* 2 a 5 cL/hL. *Vino rosado:* 3 a 7 cL/hL. Dosis a título indicativo. La dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o siguiendo el consejo de su enólogo.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido claro
- **Densidad:** 1032 ± 2

MICROBIOLÓGICAS

- **Microorganismes viables:** < 10⁴ UFC/g
- **Coliformes:** ausencia/g
- **Escherichia coli:** ausencia/g
- **Estafilococos:** ausencia/g
- **Salmonelas:** ausencia/25g
- **Levaduras:** < 10³ UFC / g
- **Bacterias lácticas:** < 10³ UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10³ UFC/g
- **Moho:** < 10³ UFC/g
- **Esporas de Clostridium perfringens:** ausencia/g
- **Microorganismos anaeróbicos reductores de sulfito:** ausencia/g

QUÍMICAS

- **pH (a 1%) :** 3 - 4
- **Cenizas:** < 2%
- **SO₂:** 3.3 +/- 0.3
- **Nitrógeno total:** > 14%
- **Urea:** < 2.5 g/kg

LÍMITES

- **Hierro:** < 50 mg/kg
- **Arsénico:** < 1 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0.15 mg/kg
- **Zinc:** < 50 mg/kg
- **Cadmio:** < 0.5 mg/kg
- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Cobre:** < 30 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 1,05 kg (1 L) (cajas de 5,25 kg), de 5,25 kg (5 L) (cajas de 21 kg) y de 21 kg (20L). Contenedores de 1 050 kg (1 000 L).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/20-03-2025. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM