



Gélatine Spéciale Vins Fins

Gélatine Spéciale Vins Fins è una soluzione di gelatina per la chiarifica dei vini rossi, rosati e bianchi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Gelatina alimentare liquida di origine esclusivamente suina concentrata a 100 g/L. Contiene solfiti (E 220).
- **Interesse enologico:** Gelatina **molto pura e pochissimo idrolizzata**, corrisponde perfettamente alla chiarifica e alla stabilizzazione dei vini rossi, bianchi o rosati. La sua azione particolarmente delicata permette inoltre di **ricoprire i tannini astringenti**, migliorando così il **profilo fenolico dei vini**.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Aggiungere gradualmente al vino garantendo una buona omogeneizzazione. Si utilizza pura o in associazione con tannini enologici, gel di silice o bentonite.
- **Dosi:** *Vino rosso strutturato:* da 6 a 10 cL/hL. *Vino rosso giovane:* da 4 a 8 cL/hL. *Vino bianco:* da 2 a 5 cL/hL. *Vino rosato:* da 3 a 7 cL/hL. Le dosi sono date a titolo indicativo. La dose ottimale sarà determinata da un test di laboratorio o su consiglio del tuo enologo.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Liquido traslucido
- **Densità:** 1032 ± 2

MICROBIOLOGICHE

- **Microorganismi vivibili:** < 10⁴ UFC/g
- **Coliformi:** Assenza/g
- **Escherichia coli:** Assenza/g
- **Staphylococchi:** Assenza/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Lieviti:** < 10³ UFC / g
- **Batteri lattici:** < 10³ UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10³ UFC/g
- **Muffa:** < 10³ UFC/g
- **Spore da Clostridium perfringen:** Assenza/g
- **Microorganismi anaerobici solfitoriduttori:** Assenza/g

CHIMICHE

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

LIMITI

- **Ferro:** < 50 mg/kg
- **Arsenico:** < 1 mg/kg
- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0.15 mg/kg
- **Zinco:** < 50 mg/kg
- **Cadmio:** < 0.5 mg/kg
- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Rame:** < 30 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Canestri da 1,05 kg (1 L) (cartoni da 10 kg), da 5,25 kg (5 L) (cartoni da 21 kg) e da 21 kg (20L). Container da 1 050 kg (1 000 L).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/28-10-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

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