

CHIARIFICANTI

Gélatine Supérieure de Russie



Soluzione di gelatina per la chiarifica di vini bianchi, rossi e rosati.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** soluzione di gelatina alimentare di origine esclusivamente suina. Contiene solfiti (E 220).
- **Interesse enologico:** Gelatine supérieur de Russie, risultando una gelatina altamente reattiva nei confronti dei tannini più astringenti, è da utilizzarsi su vini rossi giovani, vini di alta gamma e sui pressati.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Aggiungere gradualmente al vino garantendo una buona omogeneizzazione. Da utilizzare da sola o in associazione con tannini enologici, gel di silice o bentonite.
- **Dosi:** *Vino rosso strutturato:* 3 - 5 cL/hL. *Vino rosso leggero:* 2,5 - 3 cL/hL. *Vino rosato:* 1,5 - 3 cL/hL. *Vino bianco:* 1 - 2 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

- **Microrganismi 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
- **Microrganismi anaerobici solfitoriduttore:** 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 22 kg (20L).
- 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/11-10-2022. 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