## CHIARIFICANTI

# **Gelflot®**



Gelatina liquida purissima e a bassa idrolisi per la flottazione del mosto, Gelflot® ottimizza il processo e permette un'eccellente chiarifica e buona compattazione delle fecce su tutti i tipi di mosto o vino.



#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Formulazione: Soluzione pura di gelatina alimentare d'origine esclusivamente suina concentrata a 100 g/L. Contiene solfiti (E 220).
- Interesse enologico: L'utilizzo di gelatina permette di aumentare il diametro delle particelle e dunque di aumentare la velocità di flottazione dei mosti. Gelflot® è stato sviluppato per la sua forte affinità tecnica con il principio di flottazione.

Il suo utilizzo permetterà di **eliminare le particelle insolubili** nel mosto e di **diminuire la concentrazione di composti fenolici** per flottazione.

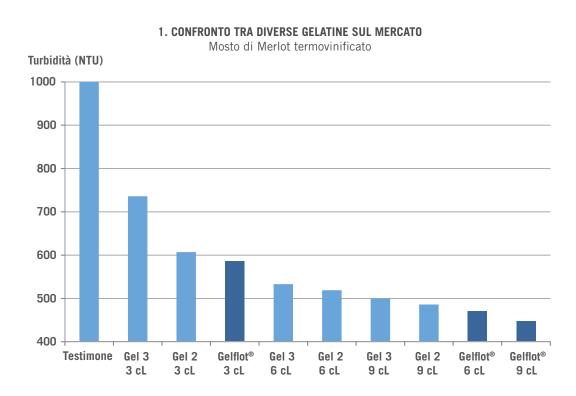


#### **ISTRUZIONI PER L'USO**

- Al mosto devono essere imperativamente aggiunti enzimi) e occorre ottenere la prova delle pectine negativa prima di realizzare la flottazione. Gelflot® può essere direttamente iniettato durante la flottazione (tramite Venturi o dosatore) o incorporato al mosto ed omogeneizzato prima della flottazione. Per un'efficacia ottimale, Gelflot® può essere associato ad un coadiuvante di chiarifica (Gel de silice o Blankasit Super).
- **Dosi**: da 1 a 10 cL/hL. *Mosto classico*: da 1 a 10 cL/hL. *Mosto termotrattato*: da 1 a 10 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.

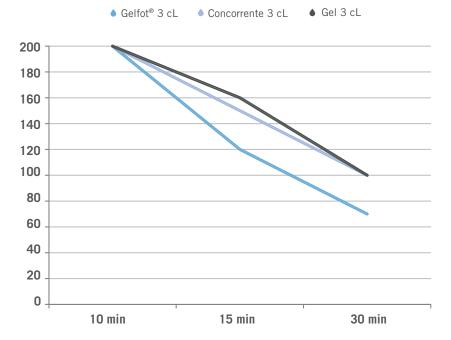


## RISULTATI DI PROVE



### 2. QUANTITÀ DI MOSTO IN ML SU 1L DI MOSTO DI VINO ROSSO TERMOVINIFICATO E FLOTTATO

Confronto di tre gelatine





## **SPECIFICHE**

#### **FISICHE**

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

#### **MICROBIOLOGIQUES**

- Microorganismi vivibili: < 104 UFC/g
- Coliformi: Assenza/g
- Escherichia coli: Assenza/g
- Spore da Clostridium perfringen : Assenza/g
- Staphylocoques aureus: Assenza/g
- Salmonelle: Assenza/25g
- **Lieviti:** < 10<sup>3</sup> UFC / g
- Batteri lattici: < 10³ UFC / g
- Batteri acetici: < 103 UFC / g
- Muffa :  $< 10^3$  UFC / g
- Microrganismi anaerobici solfitoriduttori : Assenza/g

#### CHIMICHE

- pH: 3 4
- **\$0**<sub>2</sub>: 3.3 +/- 0.3
- **Urea:** < 2.5 g/kg
- **Azoto totale:** > 14%
- Ceneri: < 2%

#### LIMITI

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



#### **CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE**

- Canestri da 5,25 kg (5 L) (cartoni da 21 kg) e da 21 kg (20 L). 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/15-11-2022. 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)