



Gélatine Supérieure

Gélatine Supérieure est une solution pour la clarification des vins rouges, blancs et rosés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Solution de gélatine alimentaire d'origine exclusivement porcine. Contient des sulfites (E 220).
- ♦ **Intérêt œnologique** : Très **réactive** sur les **tanins astringents**, la Gélatine Supérieure est un agent de collage spécifique des vins rouges jeunes, d'entrée de gamme et des vins de presse.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Introduire progressivement dans le vin en assurant une bonne homogénéisation. S'utilise pure ou en association avec des tanins œnologiques, du gel de silice ou de la bentonite.
- ♦ **Dose d'emploi** : *Vin rouge corsé* : 3 à 5 cL/hL. *Vin rouge léger* : 2.5 à 3 cL/hL. *Vin blanc ou rosé* : 1,5 à 3 cL/hL.
Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Liquide pâle
- Densité : 1088 ± 4

MICROBIOLOGIQUES

- Micro-organismes viables : < 10⁴ UFC/g
- Coliformes : Absence/g
- *Escherichia coli* : Absence/g
- Staphylocoques : Absence/g
- Salmonelles : Absence/25g
- Levures : < 10³ UFC / g
- Bactéries lactiques : < 10³ UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10³ UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g
- Spores de *Clostridium perfringens* : Absence/g
- Micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs : Absence/g

CHIMIQUES

- pH (a 1%) : 3 - 4
- Cendres : < 2%
- SO₂ : 3.3 +/- 0.3
- Azote total : > 14%
- Urée : < 2.5 g/kg

LIMITES

- Fer : < 50 mg/kg
- Arsenic : < 1 mg/kg
- Plomb : < 1.5 mg/kg
- Mercure : < 0.15 mg/kg
- Zinc : < 50 mg/kg
- Cadmium : < 0.5 mg/kg
- Chrome : < 10 mg/kg
- Cuivre : < 30 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ♦ Bidons de 22 kg.
- ♦ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/09-12-2025. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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