

Gelfine®

Gelfine® est une gélatine pour la clarification des vins rouges de garde.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : gélatine alimentaire pure et d'origine exclusivement porcine.
- **Intérêt œnologique** : Gelfine® est une gélatine extrêmement pure, soluble dans l'eau chaude, **recommandée pour les vins rouges de garde, équilibrés et harmonieux**. Elle est constituée de chaînes protéiques très peu hydrolysées dont l'action clarifie et stabilise les vins rouges d'expression tout en **affinant leur équilibre naturel**.



MODE D'EMPLOI

- Diluer avec soin dans de l'eau chaude (35 à 40°C) et maintenir cette température tout au long de l'incorporation. Introduire progressivement dans le vin en assurant une bonne homogénéisation.
- **Dose d'emploi** : 5 à 10 g/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** : poudre blanche-jaunâtre
- **Solubilité** : à l'eau chaude (insoluble dans l'eau froide)

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 sulfito-réducteurs** : absence/g

CHIMIQUES

- **pH (à 1%)** : 5 - 7
- **Cendres** : < 2%
- **SO₂** : < 50 mg/kg
- **Azote total** : > 14%
- **Urée** : < 2.5 g/kg
- **Humidité** : < 15%

LIMITES

- **Fer** : < 50 mg/kg
- **Arsenic** : < 1 mg/kg
- **Plomb** : < 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

- Sachets de 1 kg (cartons de 15 kg) et sacs de 20 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.

GN/22-01-2026. 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