

Gelflot®

Gelflot® est une gélatine liquide très pure et très faiblement hydrolysée, spécifiquement conçue pour la flottation des moûts. Elle améliore l'efficacité du procédé en favorisant une excellente clarification, tout en assurant une compaction nette des bourbes, quel que soit le type de vin.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : gélatine alimentaire liquide d'origine exclusivement porcine concentrée à 100 g/L. Contient des sulfites (E 220).
- ◆ **Intérêt œnologique** : l'utilisation de gélatine permet d'augmenter le diamètre des particules et donc d'augmenter la vitesse de flottation des moûts. Gelflot® a été développée pour sa **forte affinité technique avec le principe de flottation**.
Son utilisation permet d'**éliminer les particules insolubles** dans le moût et de **diminuer la teneur en composés phénoliques** par flottation.



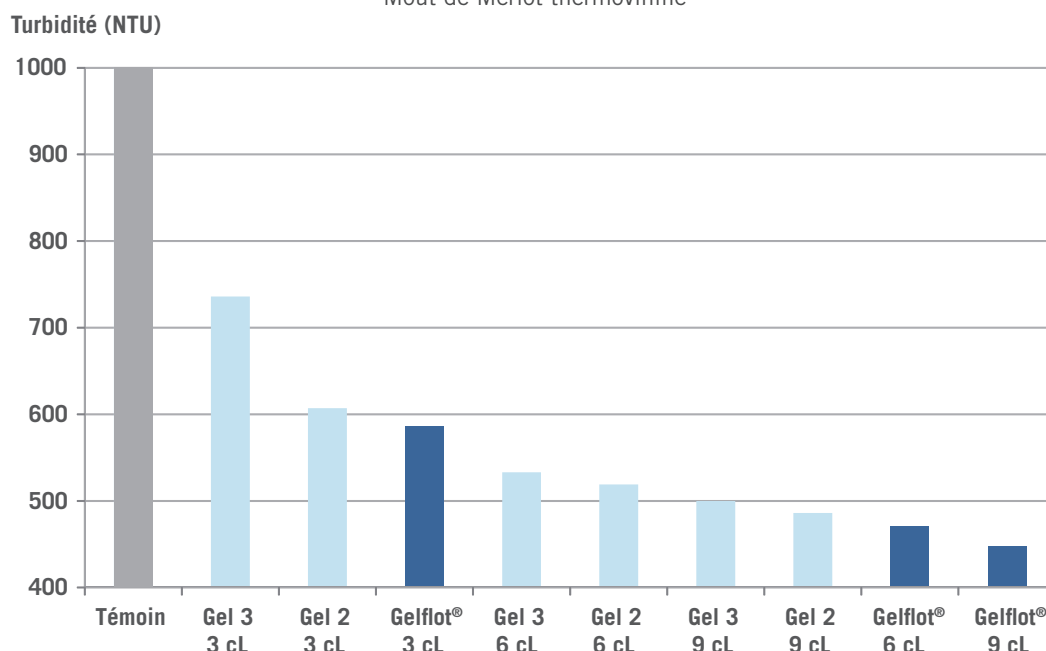
MODE D'EMPLOI

- ◆ Le moût doit impérativement être enzymé et présenter un test pectine négatif avant de réaliser la flottation. Gelflot® peut être directement injecté durant la flottation (effet venturi ou pompe doseuse) ou incorporé au moût et homogénéisé avant flottation. Pour une efficacité optimale, Gelflot® peut être associé à un auxiliaire de collage (gel de silice ou Blankasit Super).
- ◆ **Dose d'emploi** : 1 à 10 cL/hL. *Moût classique* : 1 à 10 cL/hL. *Moût thermo-traité* : 3 à 10 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.



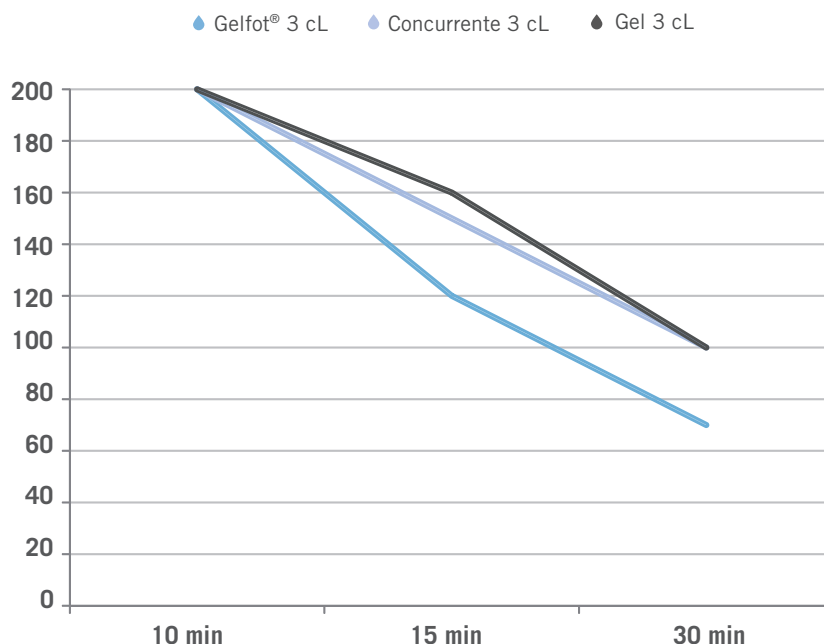
RÉSULTATS D'ESSAI

1. COMPARAISON DE DIFFÉRENTES GÉLATINES DU MARCHÉ
Moût de Merlot thermovinifié



2. QUANTITÉ DE BOURBES EN ML SUR 1L DE MOÛT DE VIN ROUGE THERMOVINIFIÉ ET FLOTTÉ

Comparatif de trois gélatines



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : liquide pâle
- Densité : 1032 ± 2

MICROBIOLOGIQUES

- Microorganismes viables : $< 10^4$ UFC/g
- Coliformes : absence/g
- *Escherichia coli* : absence/g
- Spores de *Clostridium perfringens* : absence/g
- *Staphylococcus aureus* : absence/g
- Salmonelles : absence/25g
- Levures : $< 10^3$ UFC / g
- Bactéries lactiques : $< 10^3$ UFC / g
- Bactéries acétiques : $< 10^3$ UFC / g
- Moisissures : $< 10^3$ UFC / g
- Micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs : absence/g

CHIMIQUES

- pH (à 1%) : 3 - 4
- SO_2 : 3.3 ± 0.3
- Urée : < 2.5 g/kg
- Azote total : $> 14\%$
- Cendres : $< 2\%$

LIMITES

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



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 5,25 kg (5 L) (cartons de 21 kg) et de 21 kg (20 L), containers de 1 050 kg (1 000 L).
- ◆ 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.

LC/10-04-2026. 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