



CHIARIFICANTI

Gelflot®

Gelflot® è una gelatina liquida ad altissima purezza e a bassissimo grado di idrolisi, specificamente progettata per la flottazione dei mosti. Migliora l'efficacia del processo favorendo un'eccellente chiarificazione, garantendo al contempo una compattazione efficace delle fecce, indipendentemente dal tipo di 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 gli 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 3 a 10 cL/hL.

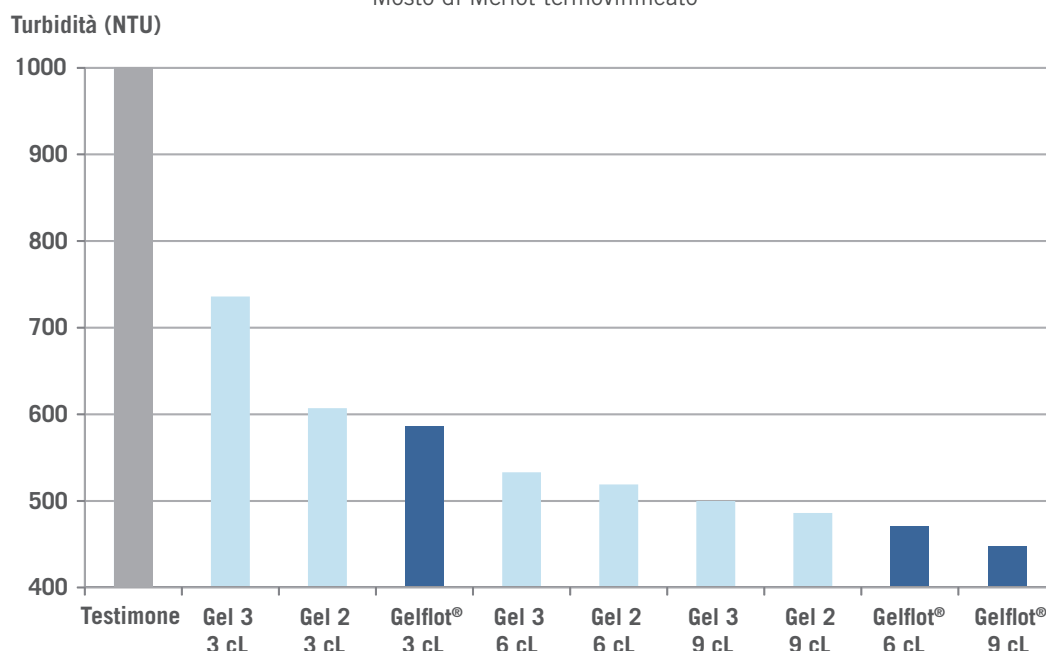
Le dosi sono date a titolo indicativo. La dose ottimale sarà determinata da un test di laboratorio o su consiglio del tuo enologo.



RISULTATI DI PROVE

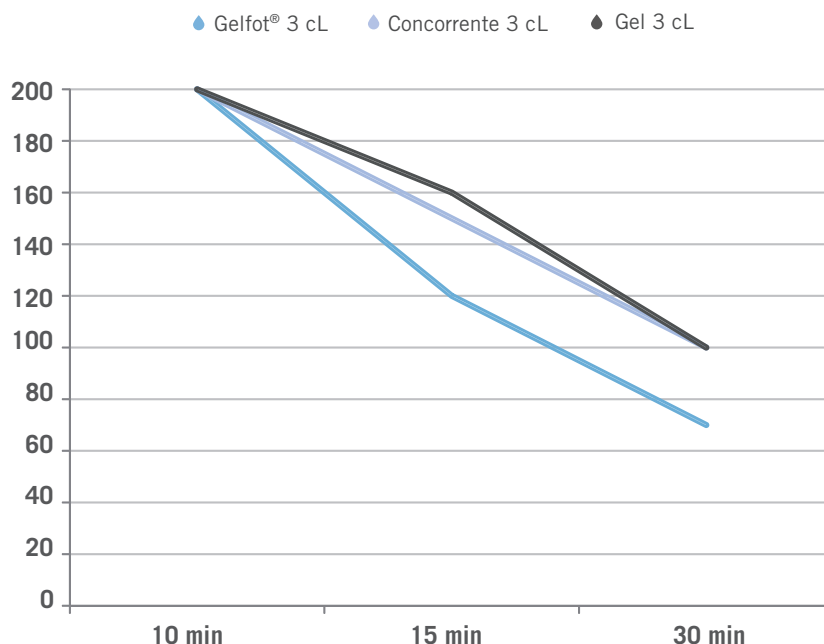
1. CONFRONTO TRA DIVERSE GELATINE SUL MERCATO

Mosto di Merlot termovinificato



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 perfringens:** assenza/g
- **Staphylococcus aureus:** assenza/g
- **Salmonelle:** assenza/25g
- **Lieviti:** < 10³ UFC / g
- **Batteri lattici:** < 10³ UFC / g
- **Batteri acetici:** < 10³ UFC / g
- **Muffa:** < 10³ UFC / g
- **Microorganismi anaerobici solfitoreducitori:** assenza/g

CHIMICHE

- **pH (a 1%):** 3 - 4
- **SO₂:** 3.3 +/- 0.3
- **Urea:** < 2.5 g/kg
- **Azoto totale:** > 14%
- **Ceneri:** < 2%

LIMITI

- **Ferro:** < 50 mg/kg
- **Arsenico:** < 1 mg/kg
- **Piombo:** < 1.5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0.15 mg/kg
- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Rame:** < 30 mg/kg
- **Zinco:** < 50 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.

LC/20-04-2026. 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