

GELATINE EXTRA

Gélatine soluble à chaud

CLARIFICATION ET AFFINAGE DES GRANDS VINS

CARACTERISTIQUES

- ◆ **GELATINE EXTRA** se présente sous la forme de gros grains de 1 à 3 mm. Elle est composée de Gélatine pure de poids moléculaire élevé et homogène. Sa densité de charge de surface est parmi les plus élevées ce qui explique sa grande réactivité.
- ◆ Elle remplace, avantageusement, la Gélatine en feuille, par sa qualité, et sa facilité de mise en solution.
La coagulation de **GELATINE EXTRA** par les tanins du vin est immédiate. La floculation et la clarification s'effectuent dans les heures qui suivent. Les flocons sont très gros et très lourds.
Le vin collé avec **GELATINE EXTRA** est notablement amélioré. L'agressivité éliminée permet la mise en valeur de l'harmonie et de la richesse du vin.
- ◆ **GELATINE EXTRA** trouve sa meilleure utilisation dans la **clarification** et dans **l'assouplissement des vins rouges de qualité**.
Elle donne également d'excellents résultats dans la **clarification des vins blancs** issus de raisins noirs (en association avec du tanin (TANIGAL ou TANIXEL) ou du sol de silice (SILISOL).
- ◆ **GELATINE EXTRA** est très bien adaptée à la flottation

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Les doses d'emploi varient en fonction de l'astringence du vin à traiter ou de la clarification à obtenir : **en moyenne de 8 g à 15 g par hL**.
- ◆ **Procéder à des essais préalables suivis d'une dégustation.**

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac 1 kg - carton 20 x 1 kg.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **GELATINE EXTRA**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **GELATINE EXTRA** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.
Se référer à la fiche de donnée de sécurité disponible sur notre site Internet.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.