

# LES GELATINES

## NOTRE SELECTION DE GELATINES EST EN PERMANENCE DISPONIBLE.

Chacune d'elle présente un champ d'action parfaitement défini.

L'action des gélatines dépend du poids moléculaire. Plus une gélatine est hydrolysée, plus elle éliminera de tanins et plus ces tanins seront de haut poids moléculaire et galloylés, les plus astringents (1).

Au contraire les gélatines peu hydrolysées sont très clarifiantes et ont une action plus douce pour les tanins (2).

Ces données reconnues scientifiquement nous ont permis d'élaborer une gamme complète de gélatines en fonction du type de vin à coller.

Toutes ces gélatines sont rigoureusement contrôlées par notre laboratoire.

Les contrôles portent sur la matière première ainsi que sur les produits finis.

### GELATINE EXTRA Granulé

- ◆ **Gélatine très peu hydrolysée.**
- ◆ 80° Bloom.
- ◆ Soluble uniquement à chaud.
- ◆ Réagit bien avec les tanins ou le sol de silice.
- ◆ Floccule très rapidement.
- ◆ Présentation : gros grains de couleur dorée.
- ◆ S'utilise sur tous types de vins. Elle est **principalement recommandée pour les vins rouges de garde riches et structurés. Gélatine adaptée à la flottation.**
- ◆ Sa préparation et son utilisation demande une bonne maîtrise.

### GELISOL

- ◆ **Gélatine** dont le taux d'hydrolyse est soigneusement contrôlé en laboratoire (hydrolyse faible).
- ◆ Polyvalence dans son utilisation.
- ◆ Concentration : 100 g/L de matières sèches.
- ◆ Préparée en autoclave dans nos unités de fabrication.
- ◆ Réagit bien avec les tanins ou le sol de silice.
- ◆ Prête à l'emploi et très facile à mettre en oeuvre.
- ◆ S'utilise aussi bien pour **la flottation, la clarification des moûts**, des vins blancs et rosés (en association avec SILISOL) que pour la clarification et l'assouplissement des vins rouges fins.

### ALBUMINOCOL Liquide

- ◆ **Gélatine moyennement hydrolysée** dont le taux d'hydrolyse est soigneusement contrôlé en laboratoire.
- ◆ Concentration : 250g/L de matières sèches.
- ◆ **ALBUMINOCOL** est préparée en autoclave dans nos unités de fabrication.
- ◆ Réagit bien avec les tanins durs et amers. C'est, par essence, **la colle des vins rouges jeunes**, chargés en polyphénols.
- ◆ Prête à l'emploi.

### AFFINOCOL

- ◆ **Gélatine peu hydrolysée.**
- ◆ Solution contenant 100g/L de gélatine active
- ◆ Destinée à assouplir les vins rouges aromatiques : préserve les arômes des vins.
- ◆ Solution prête à l'emploi.

### SOLUGEL Poudre

- ◆ **Gélatine fortement hydrolysée.**
- ◆ Soluble à froid.
- ◆ De mise en oeuvre aisée.
- ◆ Convient à tous types de vins.
- ◆ Réagit bien avec les tanins ou le sol de silice. Le traitement en combinaison avec la bentonite est l'association que nous préconisons pour obtenir une action de **SOLUGEL**.
- ◆ La bentonite est ajoutée, au vin, le lendemain de l'addition de **SOLUGEL**.

### GELATINE Liquide

- ◆ Solution de **gélatine fortement hydrolysée**, prête à l'emploi.
- ◆ Concentration : 200g/L de matières sèches.
- ◆ Réagit bien avec le sol de silice ou les tanins.
- ◆ Précède généralement un traitement à la bentonite. L'association produit un dépôt peu volumineux et tassé.
- ◆ Convient à tous types de vins.

### BIBLIOGRAPHIE

- (1) AVALONE.S, 1996, caractérisation des polyphénols des vins précipités pour des protéines de collage, DEA Sciences des aliments université de Montpellier I.
- (2) SCOTTI.B. (ESSECO), POINSAUT.P. (MV/SOEC), le collage à la gélatine : entre sciences et traditions, revue des œnologues n°85 S (novembre 1997).