

SOLUGEL

Gélatine soluble à froid

ELIMINE les TANINS GENANTS

- ◆ **SOLUGEL** est une gélatine sélectionnée pour son **taux d'hydrolyse élevé**. Elle agit préférentiellement sur certains types de tanins et polyphénols. Son action est complémentaire d'autres gélatines peu hydrolysées.
- ◆ **SOLUGEL** est d'une grande **facilité d'emploi**. Il est entièrement et instantanément soluble dans l'eau froide et s'incorpore au cours d'un remontage.
- ◆ Le grand intérêt œnologique de **SOLUGEL** est dû à la double action de ce dernier. Il **élimine les tanins et les polyphénols indésirables et permet une bonne clarification** des vins rouges, rosés et blancs.
- ◆ Dans les vins blancs ou rosés, **SOLUGEL** s'emploie, toujours, **en association avec du tanin (TANIXEL) ou avec du sol de silice (SILISOL)** car ces vins sont insuffisamment riches en adjuvants de coagulation.
- ◆ Dans ces deux cas l'addition de **SOLUGEL** est avantageusement complétée par l'apport de bentonite (ELECTRA ou GRANULA) toujours utilisée pour obtenir la déprotéinisation. La bentonite est, obligatoirement, ajoutée dans les jours qui suivent l'addition de **SOLUGEL**.
- ◆ La réactivité sur les tanins et la facilité d'emploi confèrent à **SOLUGEL** un grand intérêt pour le traitement des vins rouges.

DOSE D'EMPLOI

Sur vins blancs ou rosés :

3 g/hL à 8 g/hL suivant l'intensité du trouble ou l'astringence à traiter.

- ◆ **Des essais de collage devront impérativement être effectués.**

Le traitement au **SOLUGEL** sera précédé d'une addition de tanin dont la dose sera fonction du tanin utilisé et de la teneur en tanins naturels. En moyenne de 5 g/hL à 10 g/hL.

Sur vins rouges :

- ◆ Procéder à des essais de collage.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre **SOLUGEL** dans de l'eau froide à raison de 100 g par litre environ. La solution doit être très liquide.
- ◆ Introduire la solution progressivement à l'aide d'un raccord de collage (**Dosacol**) et homogénéiser soigneusement le vin à la suite de cette addition.
- ◆ **Le Sol de Silice (SILISOL)**, utilisé comme adjuvant de collage doit être introduit dans le vin quelques heures après l'addition de **SOLUGEL**. Pour le tanin, par contre, l'addition précédera celle de **SOLUGEL**.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg – carton de 15 x 1 kg.
- ◆ Sac de 25 kg.

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.