MARTIN VIALATTE

PRODUITS DE COLLAGE

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.

DOSE 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.

MODE D'EMPLOI

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.

CONDITIONNEMENT

Sac 1 kg - carton 20 x 1 kg.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

SOFRALAB The Oenological Company

CONSERVATION

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

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**