

GELISOL®

Gélatine moyennement hydrolysée en solution ou sous forme poudre

Clarification des mouts blancs et rosés

Colle pour vins fins blancs, rosés ou rouges

CARACTERISTIQUES

GELISOL® est une gélatine moyennement hydrolysée disponible en solution ou sous forme poudre. Sa structure moléculaire est caractérisée par des chaînes assez longues. C'est pourquoi, la concentration de la solution de **GELISOL®** ne peut dépasser 100 g/L de matières actives.

L'homogénéité de la dimension des chaînes moléculaires est obtenue grâce à un procédé d'élaboration contrôlé. L'élaboration de **GELISOL®** est effectuée dans nos unités de fabrication à partir d'une gélatine de base soigneusement sélectionnée. Son mode d'élaboration lui confère un haut degré de pureté et de stabilité.

GELISOL® est spécialement préparée pour l'œnologie. Sa densité de charge de surface est contrôlée ce qui lui confère une grande réactivité.

GELISOL® est une gélatine très polyvalente.

GELISOL® Liquide :

Gélatine en solution à 100 g/L moyennement hydrolysée, stabilisée par du SO₂.

GELISOL® Poudre :

Poudre jaune de gélatine pure.

APPLICATIONS

Le moût de raisins blancs foulés contient couramment 20% de bourbes. La présence de ces bourbes est inhérente au travail fourni pour extraire le jus de raisin (foulage - égrappage - pressurage).

Il est impératif d'éliminer ces bourbes le plus rapidement possible des moûts de qualité. Elles sont génératrices de faux goûts herbacés et de grossièreté des caractères organoleptiques du vin.

Les moyens de séparation physique (centrifugation et filtration sous vide) peuvent être très largement améliorés ou même remplacés par un collage de clarification des moûts, soit par la méthode classique de sédimentation, soit par flottation.

VINS ROUGES

GELISOL® est une excellente colle pour vins rouges possédant une structure moyenne à forte et des tanins durs. Dans ce type de vin, **GELISOL®** élimine les tanins durs et met en valeur la finesse, les arômes, le fruité et la rondeur.

VINS ROSES

GELISOL® est une colle très bien adaptée pour la clarification et le collage des vins rosés. La dose de **GELISOL®** doit être adaptée aux caractères organoleptiques recherchés. Dans le cas de vins rosés, peu astringents, pour lesquels l'effet clarifiant est principalement recherché, il est nécessaire d'associer **GELISOL®** à du tanin (**TANIGAL**) ou à du sol de silice (**SILISOL®**).

VINS BLANCS

Pour les vins blancs, **GELISOL®** est un excellent clarifiant. Il doit obligatoirement être associé à un adjuvant de collage : tanin de châtaignier (**TANIXEL®**), tanin de noix de galles (**TANIGAL**) ou sol de silice (**SILISOL®**).

L'association **GELISOL®-SILISOL®** permet la clarification de la grande majorité des vins blancs ou rosés (même réputés difficiles).

MODE D'EMPLOI

CLARIFICATION des moûts blancs ou rosés : 4 cL/hL à 15 cL/hL de **GELISOL®** suivant la charge du moût à clarifier, associés à **BENTONITE ELECTRA®** (40 g/hL à 100 g/hL) et/ou à **SILISOL®** (4 cL/hL à 10 cL/hL).

Utiliser préalablement des enzymes (**DEPECTIL CLARIFICATION** ou **PECTILYSE WHITE**) sur le moût (ajout sur le pressoir ou en sortie de pressoir).

FLOTTATION

DEPECTIL CLARIFICATION ou **PECTILYSE WHITE** : 1 g/hL à 2 g/hL.

GELISOL® : 5 cL/hL à 15 cL/hL.

ELECTRA® : 20 g/hL à 80 g/hL + **SILISOL®**: 2 cL/hL à 6 cL/hL.

Vins blancs ou rosés : 2 cL/hL à 5 cL/hL de **GELISOL®** associés à 2 cL/hL à 5 cL/hL de **SILISOL®** ou 4 g/hL à 8 g/hL de tanin.

Vins rouges : jusque 15 cL/hL suivant l'astringence à éliminer et la souplesse désirée.

GELISOL® Poudre : préparer une solution à 100 g/L dans de l'eau froide puis traiter aux doses préconisées ci-dessus.

Utiliser cette solution dans la journée. Pour une conservation plus longue, ajouter 3 g/L de SO₂ à la solution.

CLARIFICATION STATIQUE

- Diluer la quantité nécessaire de **SILISOL®** ou de bentonite **ELECTRA®** dans 10 fois son volume d'eau.
- L'incorporer au moût, à traiter, au cours d'un remontage.
L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un **DOSACOL** est vivement conseillée afin d'obtenir une bonne homogénéité.
- Effectuer ensuite, de manière analogue, le collage avec **GELISOL®**, dilué, au préalable, dans de l'eau froide.

La floculation est rapide. Dans le cas d'une clarification, une parfaite sédimentation des lies peut être obtenue après une semaine de repos.

CLARIFICATION PAR FLOTTATION

- Sur la vendange dans le pressoir, ajouter **DEPECTIL CLARIFICATION** ou **PECTILYSE WHITE**.
- Ajouter **GELISOL®** lors du remplissage de la cuve avec une pompe doseuse ou un **DOSACOL** (raccord de collage)
- Incorporer simultanément **ELECTRA®** et éventuellement **SILISOL®**.

UTILISATION DE GELISOL EN ASSOCIATION :

Avec SILISOL® :

Diluer la quantité nécessaire de **SILISOL®** dans 10 fois son volume de vin. L'incorporer au vin, à traiter, au cours d'un remontage.

Effectuer ensuite, de manière analogue, le collage avec **GELISOL®** dilué, au préalable, dans de l'eau froide.

La floculation est rapide. Une parfaite sédimentation des lies peut être obtenue après une semaine de repos.

Avec TANINS :

Pour les vins blancs, peu tanniques, un tanisage est indispensable. Les proportions sont généralement les suivantes:

- 1 g de **TANIXE®L** ou 2 g de **TANIGAL** pour 1 cL de **GELISOL®**
- Incorporer impérativement le tannin la veille du collage

UTILISATION DE GELISOL® SEUL

Incorporer **GELISOL®** directement au vin à traiter au cours d'un remontage.

Dans tous les cas, l'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un **Dosacol** (raccord de collage) est vivement conseillée afin d'obtenir une bonne homogénéité.

Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **GELISOL®**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).

Sécurité - environnement : la manipulation de **GELISOL®** ne présente aucun danger pour l'utilisateur. Cependant, pour les personnes qui y sont sensibles, la forme liquide de ce produit contient environ 4 g/L de SO₂.

Se référer à la fiche de donnée de sécurité disponible sur notre site Internet.

CONDITIONNEMENT

GELISOL® Liquide :

- Flacon de 1 L - carton de 15 x 1
- Bidon de 5 L - carton de 4 x 5 L
- Jerrican de 10 L
- Jerrican de 20 L
- Citerne de 1000 L

GELISOL® Poudre :

Sachet de 1 kg - carton de 20 x 1 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser 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.