



# Gélatine Spéciale Vins Fins

Gélatine Spéciale Vins Fins est une gélatine pour la clarification des vins rouges, blancs et rosés.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Gélatine alimentaire liquide d'origine exclusivement porcine concentrée à 100 g/L. Contient des sulfites (E 220).
- **Intérêt œnologique** : Gélatine **très pure et très peu hydrolysée**, elle correspond parfaitement à la clarification et la stabilisation des vins rouges, blancs et rosés. Son action particulièrement douce permet en outre de **gommer les tanins astringents, améliorant ainsi le profil phénolique des vins**.



## MODE D'EMPLOI

- Introduire progressivement dans le vin en assurant une bonne homogénéisation. S'utilise pure ou en association avec des tanins œnologiques, du gel de silice ou de la bentonite.
- **Dose d'emploi** : *Vin rouge structuré* : 6 à 10 cL/hL. *Vin rouge léger* : 4 à 8 cL/hL. *Vin blanc* : 2 à 5 cL/hL. *Vin rosé* : 3 à 7 cL/hL. Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Liquide pâle
- **Densité** : 1032 ± 2

### MICROBIOLOGIQUES

- **Micro-organismes viables** : < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Coliformes** : Absence/g
- **Escherichia coli** : Absence/g
- **Staphylocoques** : Absence/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Levures** : < 10<sup>3</sup> UFC / g
- **Bactéries lactiques** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Moisissures** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Spores de Clostridium perfringen** : Absence/g
- **Micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs** : Absence/g

### CHIMIQUES

- **pH (à 1%)** : 3 - 4
- **Cendres** : < 2%
- **SO<sub>2</sub>** : 3.3 +/- 0.3
- **Azote total** : > 14%
- **Urée** : < 2.5 g/kg

### LIMITES

- **Fer** : < 50 mg/kg
- **Arsenic** : < 1 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 0.15 mg/kg
- **Zinc** : < 50 mg/kg
- **Cadmium** : < 0.5 mg/kg
- **Chrome** : < 10 mg/kg
- **Cuivre** : < 30 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 1,05 kg (1 L) (cartons de 10 kg), de 5,25 kg (5 L) (cartons de 21 kg) et de 21 kg (20L). Containers de 1 050 kg (1 000 L).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.