

Solução a 10% de gelatina alimentar, hidrolisada por proteólise enzimática Eliminação suave da estrutura tânica Flotação

CARACTERÍSTICAS

GÉLATINE N deriva de uma cuidadosa hidrólise de colagénio de porco.

Esta hidrólise confere à **GÉLATINE N** uma elevada carga de superfície favorável à clarificação profunda e a uma ação suave sobre os taninos.

Solução transparente a translúcida de cor amarela, odor a SO2.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Durante a colagem, **GÉLATINE N** permite a eliminação suave da estrutura tânica. **GÉLATINE N** também é utilizada para "flotar" mostos brancos, rosés ou tintos.

APLICAÇÕES

- Colagem: a cuidadosa hidrólise da GÉLATINE N permite a eliminação suave dos taninos, preservando ao mesmo tempo a sua estrutura inicial: utiliza menos taninos do que a COLLE H para precipitar.
- Flotação: fácil de usar e particularmente reativa com cargas baixas em polifenóis, GÉLATINE
 N é utilizada para a flotação de mostos brancos e rosés.
 - É também muito eficaz para "flotar" mostos tintos de colheitas aquecidas e depois prensadas, antes da fermentação em fase líquida.

DOSAGEM

Colagem: geralmente 10cL/hL para vinhos de prensa

5cL/hL para vinhos de lágrima.

Os vinhos leves em compostos tânicos receberão previamente 5g/hL a 10g/hL de **OENOTANNIN MIXTE MG.**

Flotação: entre 3cL/hL e 10cL/hL dependendo da cor do mosto, da sua carga e do seu estado sanitário.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Colagem: Introduzir a solução num fluxo fino no vinho em movimento ou após diluição de ½ em água, homogeneizando a massa o mais rapidamente possível (utilização de bomba doseadora ou sistema de Venturi).

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Frascos de 1L, jerrycans de 5L e 20L, cubas de 1000L sob encomenda.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteção anti-congelamento.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

028/2020 - 1/1