GECOLL® SUPRA

Flüssiggelatine aus hochreinem Rohmaterial ausschließlich porcinem Ursprungs.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934 und dem Food chemical Codex.

SPEZIFIKATION

GECOLL® SUPRA zeichnet sich durch die hohe und je nach pH-Wert stabile Dichte seiner Oberflächenladung aus. **GECOLL® SUPRA** ist ein Schönungsmittel, das folgenden Zwecken dient:

- Das sensorische Potenzial der Weine auszuschöpfen. **GECOLL® SUPRA** beseitigt aggressive und adstringierende Tannine und gibt dem Wein wieder Rundheit und Geschmeidigkeit, ohne die Aromatik zu beeinflussen.
- Zur Kolloidstabilisierung (Stabilisierung der Farbstoffe).
- Zur Klärung von Weinen und Mosten, da es Trubstoffe entfernt.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

GECOLL® SUPRA wird für die Behandlung folgender Weine empfohlen:

- Lange lagerfähiger Rotweine, roter Primeurweine mit sehr reaktionsfreudigen Tanninen.
- Roséweine (sowie trockene und likörartige Weißweine).

GECOLL® SUPRA begünstigt die Mostvorklärung und trägt dazu bei, die Pressmoste aus den letzten Pressungen weicher zu machen.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform flüssig Farbe hell, leicht bernsteinfarben	Dichte (g/L) 1032 ± 2
CHEMISCHE ANALYSEWERTE	
Schwefeldioxid (g/L) 3,3 ± 0,3	Zink (ppm)< 50
	Chrom (ppm)< 10
Feststoffgehalt (%) > 5	Kupfer (ppm) < 30
Auf die Trockensubstanz bezogen:	Pentachlorophenole (ppm) < 0,3
Asche (%)< 2	Quecksilber (ppm)
Gesamtstickstoff (%) > 14	Cadmium (ppm) < 0,5
Harnstoff (g/kg)< 2,5	Arsen (ppm)< 1
Blei (ppm) < 1,5	H ₂ O ₂ (ppm)< 10
Fisen (nom) < 50	



MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Lebende Mikroorganismen (KBE/g) < 10)4
Gesamt-Milchsäurebakterien (KBE/g)< 10)3
Essigsäurebakterien (KBE/g)< 10)3
Coliforme Bakterien (/g)kein	e
E. coli (/g)kein	e
Clostridium-perfringens-Sporen (/g) kein	e

Staphylococcus (/g) Salmonella (/25 g)	
Schwefelreduzierende,	KCIIIC
anaerobe Mikroorganismen (/g)	keine
Hefen (KBE/g)	< 10 ³
Schimmelpilze (KBE/g)	< 10 ³

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

Temperaturen: unter normalen Weinlagerbedingungen gibt es keine Besonderheiten zu beachten.

Die Wirkung von **GECOLL® SUPRA** ist auf den pH-Wert im Wein abgestimmt.

DOSIERUNG

- Nach Vortests im Labor hängt der Erfolgt einer Schönung vom Gelatinepräparat, der Art seiner Zugabe und der Kontrolle über den Schönungstrub und die Abtrennung des letzteren (Abstich) ab.
- Durchschnittliche Menge: 40 100 mL/hL.

EINSATZ

Diese muss gleichmäßig im Gesamtvolumen des Weins erfolgen. Die Gelatine muss nach und nach unter gleichzeitigem Überpumpen zugegeben werden, indem das Mittel dem Wein in kleinen Mengen beigegeben wird, um eine gute Verteilung im gesamten Wein zu gewährleisten. Es reicht generell aus, ein Drittel des Tanks überzupumpen. Bei der Zugabe muss kräftig gerührt werden.

Es wird der Einsatz eines OENODOSEUR empfohlen.

Bei der Behandlung von Barrique-Fässern kann es sich als hilfreich erweisen, **GECOLL® SUPRA** in ein bisschen Wasser zu verdünnen (250 mL auf 1000 mL des Mittels).

Je nach dem zu behandelnden Wein und seinem Trubgehalt wird empfohlen, SILIGEL® oder MICROCOL® hinzuzugeben, um die schönende Wirkung (Ausflocken) und die Klärwirkung (Absetzen und Verdichtung des Trubs) zu optimieren:

Die Zugabe von Bentonit erfolgt generell nach der Gelatine. Die Zugabe von SILIGEL® und/oder Tanninen muss vor der Gelatine erfolgen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (frostgeschützt) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- · Mindesthaltbarkeit:
 - 2 Jahre für 1,05 kg et 1000L.
 - 30 Monate für 5,25 kg, 21 kg and 125 kg.

VERPACKUNG

1,05-kg-Kanister – Karton mit 15 x 1,05 kg. 5,25-kg-Kanister – Karton mit 4 x 5,25 kg. 21-kg-Kanister.

