

GELAROM®

Aus hochreinen Rohstoffen porcinen Ursprungs gewonnene flüssige Gelatine.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 und dem Food chemical Codex.

SPEZIFIKATION

GELAROM® ist ein Schönungsmittel, das ausgerichtet ist für:

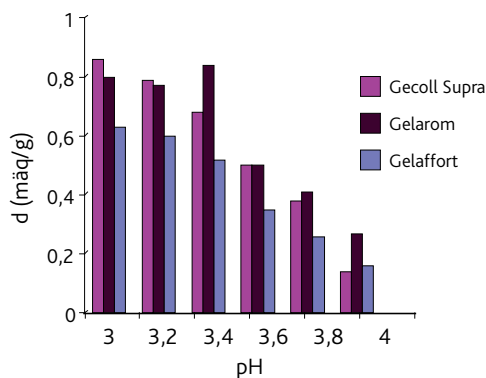
- Die Verbesserung des organoleptischen Potentials im Wein. **GELAROM®** harmonisiert die Polyphenolstruktur und verbessert den Aromausdruck. Es gibt dem Wein seine Frische wieder, ohne das Gleichgewicht der Struktur zu stören.
- Die Stabilisation des kolloidalen Gleichgewichts.
- Die Klärung von Wein und Most, verringert die Trubpartikel. **GELAROM®** verbessert die Klarheit des Weins.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Im Fall eines verschlossenen jungen Weines ermöglicht die Behandlung mit **GELAROM®** die Frucht und die Finesse des Aromas zu verbessern. **GELAROM®** eignet sich zur Klärung:

- Von Most durch Flotation.
- Von Wwärmebehandeltem Most.

VERSUCHSERGEBNISSE



Entwicklung der Ladungsdichte je nach pH-Wert

Keine Änderung des Ladungsgleichgewichtes



Wirkung auf das Aromaprofil

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform flüssig.
Farbe leicht bernsteinfarben

Dichte 1045 ± 2
Geliertest* $4 \text{ bis } 8^\circ\text{C} \pm 4$

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

SO ₂ g/L	3,3 ± 0,3
pH-Wert	3,3 ± 0,3
Feststoffgehalt.....	> 5%
Auf die Trockensubstanz bezogen:	
Asche.....	< 2%
Harnstoff g/kg	< 2,5
Arsen	< 1 ppm
Blei	< 1,5 ppm
Quecksilber.....	< 0,15 ppm

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Lebende Mikroorganismen KBE/g.....	< 10 ⁴
Milchsäurebakterien KBE/g.....	< 10 ³
Acetobacter KBE/g.....	< 10 ³
Coliforme Keime KBE//g.....	keine
<i>Clostridium perfringens</i> -Sporen KBE/g.....	keine
<i>E.coli</i> KBE/g.....	keine

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

Temperatur: unter den normalen Bedingungen einer Weinlagerung gibt es keine speziellen Umstände, unter denen die Anwendung nicht durchgeführt werden könnte. Die Wirkung von **GELAROM**[®] ist auf den pH-Wert des Weins abgestimmt. Bei Weißwein kann **GELAROM**[®] gemeinsam mit **SILIGEL**[®] oder **MICROCOL**[®] zugegeben werden.

EINSATZ

Zugabe pur oder verdünnt in der 10-fachen Menge Wasser. **GELAROM**[®] sollte langsam zugegeben werden. Sehr gut mischen, um eine homogene Verteilung zu erreichen. Kräftig rühren oder Umpumpen.

Die Benutzung des **ONOEDOSEUR**[®] wird empfohlen.

Entsprechend der Weinart und dem Trubniveau, wird die Zugabe von **SILIGEL**[®] oder **MICROCOL**[®] empfohlen. Dies verbessert die Ausflockung und Klärung (Sedimentation).

*Die Zugabe von Bentonit sollte im Allgemeinen nach der Zugabe von Gelatine erfolgen. Die Zugabe von **SILIGEL**[®] und /oder Tannin erfolgt vor der Gelatine.*

LAGERUNG

- An einem trockenen Ort aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit:
 - 2 Jahre für 1,05 kg und 1000L.
 - 30 Monate für 5,25 kg, 21 kg und 125 kg.

Angaben auf der Verpackung beachten. Ungeöffnete Packungen.

- Geöffnete Packung: rasch aufbrauchen.

Cadmium	< 0,5 ppm
Gesamtstickstoff	> 14%
Eisen	< 50 ppm
Zink.....	< 50 ppm
Chrom	< 10 ppm
Kupfer	< 30 ppm
Pentachlorophenol.....	< 0,3 ppm
H ₂ O ₂	< 10 ppm

<i>Staphylococcus</i> KBE//g.....	keine
<i>Salmonella</i> KBE//25g.....	keine
Sporen schwefelreduzierender, aerober	
Mikroorganismen KBE/g	keine
Hefe KBE/g.....	< 10 ³
Schimmel KBE /g.....	< 10 ³

DOSIERUNG

- Es wird empfohlen, Vortests durchzuführen. Der Erfolg der Behandlung hängt wesentlich davon ab, wie die Gelatine vorbereitet und zugegeben wird, und wie die Schönung durchgeführt wird.

Mittlere Dosagemenge: 3 bis 6 cL/hL.

CONDITIONNEMENT

- Kanister zu 1,05 kg und 5,25 kg.
- Metallkanister zu 21 kg.
- Fass zu 125 kg.
- Container zu 1000L.



LAFFORT

l'œnologie par nature