

GECOLL® SUPRA

Gelatina líquida elaborada a partir de una selección de materia prima muy pura, exclusivamente de origen porcino.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934 y al Food Chemical Codex (FCC).

ESPECIFICACIONES

GECOLL® SUPRA se caracteriza por una densidad de carga superficial elevada y estable en función del pH.

GECOLL® SUPRA es un agente de clarificación destinado a:

- La mejora del potencial organoléptico de los vinos. GECOLL® SUPRA elimina los taninos responsables del carácter agresivo o astringente, y estos recuperan la redondez y suavidad en boca, sin modificar la expresión aromática.
- La estabilización del estado coloidal (Estabilización de la materia colorante).
- En la clarificación de vinos y mostos, eliminando las partículas del turbio.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Se recomienda GECOLL® SUPRA para el tratamiento:

- De los vinos tintos de guarda (crianza o reserva).
- De los vinos rosados (y de los vinos blancos secos o licorosos).

GECOLL® SUPRA favorece la clarificación de mostos durante el desfangado y contribuye al afinamiento de prensas finales.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	líquido	Densidad (g/L)	1032 ± 2
Color	claro, ligeramente ámbar		

ANÁLISIS QUÍMICOS

SO ₂ (g/L)	3,3 ± 0,3	Zinc (ppm)	< 50
pH	3,4 ± 0,4	Cromo (ppm)	< 10
Extracto seco (%)	> 5	Cobre (ppm)	< 30
<u>Sobre producto seco:</u>		Pentaclorofenoles (ppm)	< 0,3
Cenizas (%)	< 2	Mercurio (ppm)	< 0,15
Nitrógeno total (%)	> 14	Cadmio (ppm)	< 0,5
Urea (g/kg)	< 2,5	Arsénico (ppm)	< 1
Plomo (ppm)	< 1,5	H ₂ O ₂ (ppm)	< 10
Hierro (ppm)	< 50		



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Micro-organismos viables (UFC/g)	< 10 ⁴	<i>Staphylococcus</i> (/g)	ausencia
Bacterias lácticas totales (UFC/g)	< 10 ³	<i>Salmonella</i> (/25 g)	ausencia
Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10 ³	Esporas de microorganismos anaerobios sulfo-reductores (/g)	ausencia
Coliformes (/g)	ausencia	Levaduras (UFC/g)	< 10 ³
<i>E. coli</i> (/g)	ausencia	Mohos (UFC/g)	< 10 ³
Esporas de <i>Clostridium perfringens</i> (/g)	ausencia		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

Temperatura: No hay contraindicaciones particulares en las condiciones normales de conservación del vino. La acción de **GECOLL® SUPRA** está adaptada al pH del vino.

DOSIS DE EMPLEO

- Se recomienda realizar ensayos previos en el laboratorio, el éxito de la clarificación depende de la preparación de la gelatina, de su adición, del seguimiento de la clarificación y de la eliminación de la cola (trasiego).
- Dosis media: de 40 a 100 mL/hL.

MODO DE EMPLEO

Homogeneizar perfectamente en el vino. La gelatina debe ser adicionada progresivamente con un remontado, añadiendo el producto en pequeños volúmenes, para asegurar una buena homogeneización del vino. El remontado de un tercio del depósito es en general suficiente. La adición debe acompañarse de una agitación enérgica.

Se recomienda la utilización de un **ENODOSIFICADOR**.

Para el tratamiento en barrica es aconsejable diluir el **GECOLL® SUPRA** en un poco de agua (al 25%).

Según el tipo de vino tratado y su nivel de turbidez, se recomienda la adición de **SILIGEL®** o de **MICROCOL®** para optimizar la floculación y la clarificación (sedimentación, compactación de las lías):

La adición de la bentonita se hará generalmente después de la gelatina. La adición de **SILIGEL®** y/o de tanino se hará antes de la gelatina.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima:
 - 2 años para 1,05 kg.
 - 30 meses para 5,25 kg, 21 kg y 125 kg.

ENVASES

Bidón de 1,05 kg – caja de 15 x 1,05 kg.
Bidón de 5,25 kg – caja de 4 x 5,25 kg.
Jerrycan de 21 kg.

