

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°606/2009 y al Food Chemical Codex.

DESCRIPCIÓN

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.

APLICACIONES 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
Color claro, ligeramente ámbar

Densidad 1032 ± 2

ANÁLISIS QUÍMICOS

SO₂ 3,3 g/L ± 0,3
pH 3,4 ± 0,4
Sobre producto seco:
Extracto seco > 5 %
Cenizas < 2%
Urea < 2,5 g/kg
Arsénico < 1 ppm
Plomo < 1,5 ppm

Mercurio < 0,15 ppm
Cadmio < 0,5 ppm
Nitrógeno total > 14%
Fer < 50 ppm
Zinc < 50 ppm
Cromo < 10 ppm
Cobre < 30 ppm
Pentaclorofenoles < 0,3 ppm



LAFFORT
l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS

Micro-organismos viables/g	< 10 ⁴ UFC
Bacterias lácticas/g	< 10 ³ UFC
Bacterias acéticas/g	< 10 ³ UFC
Coliformes/g	ausencia
<i>E. coli</i> /g	ausencia
<i>Clostridium perfringen</i> /g	ausencia

<i>Staphylococcus aureus</i> /g	ausencia
<i>Salmonella</i> /25g	ausencia
Microorganismos anaerobia sulfo-reductores/g	ausencia
Levaduras/g	< 10 ³ UFC
Mohos/g	< 10 ³ UFC

PROTOCOLOS 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 80 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.

CONSERVACIÓN

• Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.

• Fecha de utilización óptima:

2 años para 1,05 kg.

30 meses para 5,25 kg, 21 kg y 125 kg.

Seguir las indicaciones sobre el embalaje. Embalaje no abierto, no empezado.

• Con envase abierto pero bien cerrado: utilizar rápidamente.

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.

Tonel de 125 kg.

