

# GELAROM®

Gelatina líquida elaborada a partir de una selección de materias primas elevadamente puras, de origen exclusivamente 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.*

## DESCRIPCIÓN

**GELAROM®** es un agente de encolado destinado para:

- la revelación del potencial organoléptico del vino. **GELAROM®** armoniza la estructura polifenólica para favorecer la expresión de los aromas y devolver el frescor, sin modificar el equilibrio estructural.
- la estabilización del estado coloidal.
- la clarificación de vinos y de mostos, eliminando las partículas que crean la turbidez. **GELAROM®** mejora igualmente la limpidez del vino.

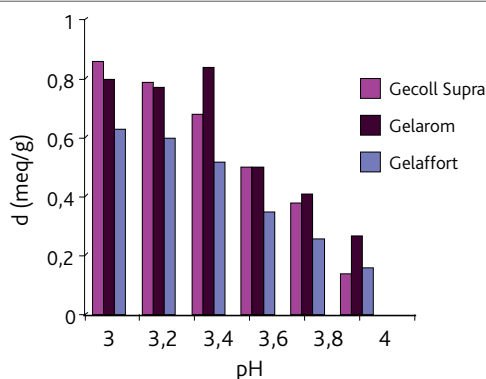
## APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el caso de vinos jóvenes tranquilos, el tratamiento con **GELAROM®** permite recuperar el afrutado y la fineza de los aromas.

**GELAROM®** es adecuado para la clarificación:

- de mostos por flotación.
- de zumos procedentes de termotratamiento.

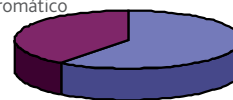
## RESULTADOS CIENTÍFICOS



Evolución de la carga en función del pH

Ningún cambio en el equilibrio aromático

60% de mejora



Efecto sobre el perfil aromático

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... líquido

Color ..... ligeramente ámbar

Densidad .....  $1045 \pm 2$

Test de gelificación\* .....  $4 \text{ a } 8^\circ\text{C} \pm 4$



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

*\*(Según el periodo del año - solución no gelificada y todavía manejable)*

## ANÁLISIS QUÍMICOS

SO <sub>2</sub> .....	3,3 ± 0,3 g/L
pH .....	3,3 ± 0,3
en producto seco:	
Cenizas .....	< 2%
Arsénico .....	< 1 ppm
Plomo .....	< 5 ppm
Mercurio .....	< 0,15 ppm

Cadmio .....	< 0,5 ppm
Nitrógeno total .....	> 14%
Hierro .....	< 50 ppm
Zinc .....	< 50 ppm
Cromo .....	< 10 ppm
Cobre .....	< 30 ppm
Pentaclorofenoles .....	< 0,3 ppm

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos viables/g.....	< 10 <sup>4</sup> UFC
Bacterias lácticas/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC
Bacterias acéticas/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC
Coliformes/g.....	ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> /g.....	ausencia
<i>E.coli</i> /g.....	ausencia

<i>Staphylococcus aureus</i> /g.....	ausencia
Salmonelas/25g.....	ausencia
Microorganismos aerobios sulfo-reductores/g .....	ausencia
Levaduras/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC
Mohos/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

Temperaturas: no existen contraindicaciones particulares en las condiciones normales de conservación del vino.

La acción de **GELAROM**® es adecuada al pH del vino.

En el caso de vinos blancos, **GELAROM**® es adicionado junto con **SILIGEL** o **MICROCOL**.

### DOSIS DE EMPLEO

• Sobre una base de ensayos previos realizados en laboratorio, el éxito del encolado depende de la preparación de la gelatina, de su adición, del seguimiento del encolado y de la separación de la cola (trasiego).

Dosis media: de 30 a 60 mL/hL.

### MODO DE EMPLEO

Introducir, puro o diluido una vez su peso en agua, de forma homogénea sobre el volumen total de vino. **GELAROM**® debe ser adicionado progresivamente durante un remontado, añadiendo el producto en pequeños volúmenes para asegurar una buena distribución dentro del vino. La adición debe ir acompañada de un mezclado enérgico, generalmente es suficiente el remontado de un tercio del depósito. Se recomienda la utilización de un **OENODOSEUR** (sistema venturi). Según los tipos de vinos tratados y su nivel de turbidez, es aconsejable la adición de **SILIGEL** o de **MICROCOL** para optimizar la acción de la cola (floculación) y la clarificación (sedimentación, compactación de las lías).

*La adición de la bentonita se efectúa generalmente después de la gelatina. La adición de **SILIGEL** y/o de taninos se lleva a cabo 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 e 1000 L.
    - 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, 5,25 kg y 21 kg.
- Bidón de 125 kg.
- Bidón de 1000 L.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*