

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° 2019/934 y al Food Chemical Codex.

ESPECIFICACIONES

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.

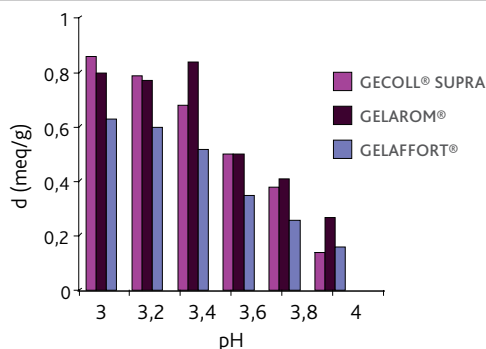
PROPIEDADES ENOLÓGICAS

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:

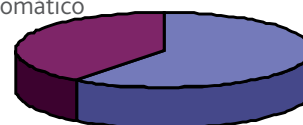
- De mostos por flotación.
- De zumos procedentes de termotratamiento.

RESULTADOS CIENTÍFICOS



Evolución de la carga en función del pH

Ningún cambio en el equilibrio aromático



Efecto sobre el perfil aromático

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto líquido
 Color ligeramente ámbar
 Densidad (g/L) 1045 ± 2

Test de gelificación* 4 a 8°C ± 4
 *(Según el periodo del año - solución no gelificada y todavía manejable)



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS

SO ₂ (g/L)	3,3 ± 0,3
pH	3,3 ± 0,3
Extracto seco (%)	> 5
<u>En producto seco:</u>	
Cenizas (%)	< 2
Urea (g/kg)	< 2,5
Arsénico (ppm)	< 1
Plomo (ppm)	< 1,5
Mercurio (ppm)	< 0,15

Cadmio (ppm)	< 0,5
Nitrógeno total (%)	> 14
Hierro (ppm)	< 50
Zinc (ppm)	< 50
Cromo (ppm)	< 10
Cobre (ppm)	< 30
Pentaclorofenoles (ppm)	< 0,3
H ₂ O ₂ (ppm)	< 10

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos viables (UFC/g)	< 10 ⁴
Bacterias lácticas totales (UFC/g)	< 10 ³
Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10 ³
Coliformes (/g)	ausencia
Esporas de <i>Clostridium perfringens</i> (/g)	ausencia
<i>E. coli</i> (/g)	ausencia

<i>Staphylococcus</i> (/g)	ausencia
<i>Salmonella</i> (/25 g)	ausencia
Esporas de microorganismos anaerobios sulfo-reductores (UFC/g)	ausencia
Levaduras (UFC/g)	< 10 ³
Mohos (UFC/g)	< 10 ³

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**®.

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.*

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 e 1000 L.
 - 30 meses para 5,25 kg, 21 kg y 125 kg.

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