

GELATINA EXTRA N°1

Gelatina de origen porcino muy pura, en polvo soluble con calor.

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.

PROPIEDADES

GELATINA EXTRA N°1 se caracteriza por cadenas proteicas de alto peso molecular y elevada densidad de carga. Estas características permiten a esta gelatina unas excepcionales aptitudes de estabilidad independientemente del equilibrio ácido-base del vino.

GELATINA EXTRA N°1 se caracteriza por :

- Su acción clarificante y estabilizadora. Permite eliminar rápidamente la turbidez presente en el vino estabilizando por eliminación sustancias coloidales susceptibles de precipitar más tarde.
- Su acción es uniforme en el conjunto de la estructura del vino. Respeta su constitución polifenólica, contribuyendo así a valorizar su potencial de envejecimiento.
- Respeta la finura y el equilibrio aromático del vino gracias a su gran pureza.

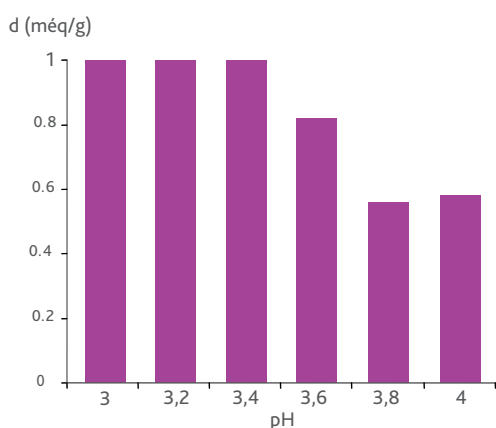
APLICACIONES

GELATINA EXTRA N°1 reacciona eficazmente con el conjunto de los taninos y permite mantener el equilibrio y la estructura fenólica del vino.

GELATINA EXTRA N°1 es aconsejado para:

- Vinos equilibrados y estructurados.
- Vinos tintos de guardia.

RESULTADOS CIENTÍFICOS



Carga de **GELATINA EXTRA N°1** en función del pH.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo
Color claro, ligeramente ámbar

Solubilidad en agua caliente (*insoluble en agua fría*)

ANÁLISIS QUÍMICOS

SO₂ < 50 ppm
Urea < 2,5 g/kg
pH (sol. a 1%) 5 - 7
Humedad < 15%
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 < 10⁴ UFC
Bacterias lácticas/g < 10³ UFC
Bacterias acéticas/g < 10³ UFC
Coliformes/g ausencia
Clostridium perfringens/g ausencia
E.coli/g ausencia

Staphylococcus aureus/g ausencia
Salmonelles/25g ausencia
Microorganismos aerobios
sulfo-reductores/g ausencia
Levaduras/g < 10³ UFC
Mohos/g < 10³ UFC

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

Temperaturas : No hay contraindicaciones en las condiciones normales de conservación del vino. El efecto de **GELATINA EXTRA N°1** se adapta al pH del vino.

DOSIS DE EMPLEO

6 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Diluir en agua caliente (35 - 40°C), manteniendo la relación de 50 g de **GELATINA EXTRA N°1/L** (Solución al 5%) agitando constantemente. Una vez homogeneizado, incorporar lentamente a la totalidad del vino mediante un remontado o trasiego.

Mantener la temperatura de la solución de gelatina durante todo el proceso de clarificación.

Escanear el código QR para ver el protocolo de la puesta en práctica del producto.



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: 5 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg – Cartón de 15 kg.
Saco de 20 kg.

