

GELATINE 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°2019/934 y al Food Chemical Codex..

ESPECIFICACIONES

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 substancias 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.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

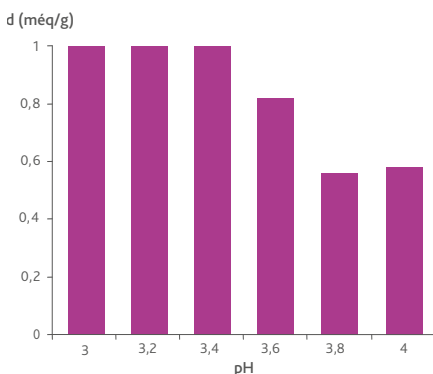
GELATINA EXTRA N°1 reacciona eficazmente con el conjunto de los taninos y permite mantener el equilibrio y la estructura fenólica del vino.

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 (ppm) < 50
Urea (g/kg) < 2,5
pH (sol. a 1%) 5 - 7
Humedad (%) < 15
Cenizas (%) < 2
Pentaclorofenoles (ppm) < 0,3
H₂O₂ (ppm) < 10
Nitrógeno total (%) > 14

Plomo (ppm) < 1,5
Arsénico (ppm) < 1
Mercurio (ppm) < 0,15
Cadmio (ppm) < 0,5
Hierro (ppm) < 50
Zinc (ppm) < 50
Cromo (ppm) < 10
Cobre (ppm) < 30

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos viables (UFC/g) < 10⁴
Bacterias lácticas totales (UFC/g) < 10³
Bacterias acéticas (UFC/g) < 10³
Levaduras (UFC/g) < 10³
Mohos (UFC/g) < 10³
Coliformes (/g) ausencia

Esporas de *Clostridium perfringens* (/g) ausencia
E.coli (/g) ausencia
Staphylococcus (/g) ausencia
Salmonella (/25 g) ausencia
Esporas de microorganismos anaerobios
sulfo-reductores (/g) ausencia

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

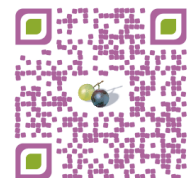
6 a 10 g/hl.

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.



RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 5 años.

ENVASES

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

