

# GECOLL® FLOTTATION

Gélatine liquide à forte réactivité pour la flottation.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

## SPÉCIFICITÉS

**GECOLL® FLOTTATION** est obtenue par hydrolyse enzymatique ménagée et contrôlée. **GECOLL® FLOTTATION** grâce à son état liquide et à son contenu en protéines de haut poids moléculaire et de densité de charge élevée, permet une floculation rapide des moûts.

**GECOLL® FLOTTATION** est une gélatine spécifiquement développée pour obtenir une meilleure floculation des particules en suspension qui seront alors entraînées vers le haut par le gaz injecté.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

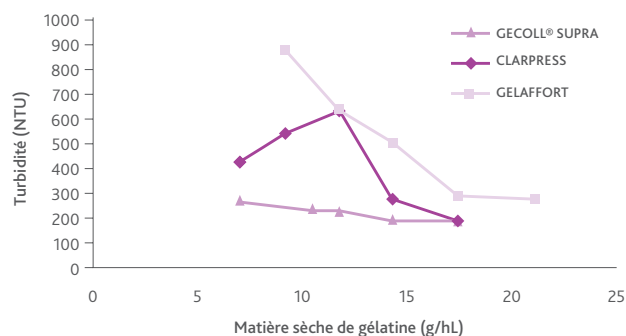
**GECOLL® FLOTTATION** est recommandée pour la clarification des moûts par flottation.

Produite à partir de gélatines présentant un fort degré Bloom et grâce à une hydrolyse enzymatique ménagée, **GECOLL® FLOTTATION** est caractérisée par une densité de charge très élevée, au pH du vin, qui lui confère une haute réactivité vis-à-vis des particules en dissolution.

**GECOLL® FLOTTATION** favorise la formation de floculats, augmentant ainsi la vitesse et l'efficacité de la séparation des particules solides, et ce indépendamment du flottateur utilisé.

L'enzymage (**LAFAZYM® CL** à 0,5 - 1,5 g/hL) du moût avant flottation est indispensable pour optimiser la floculation et réduire la viscosité du moût qui gêne la clarification.

Quantité de matière sèche de gélatine (g/hL)	Turbidité obtenue (en NTU) pour		
	Gélatine A	Gélatine B	GECOLL® FLOTTATION
7,0	428	-	274
9,2	546	878	-
10,5	-	-	238
11,8	634	640	233
14,3	282	510	200
17,5	195	294	192



Evolution de la turbidité selon le type et la quantité de gélatine utilisée

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect..... liquide  
Couleur..... légèrement ambré  
Densité ..... 1045 ± 2

Test de prise en gelée\* ..... 7 à 8°C ± 2

## ANALYSES CHIMIQUES

SO <sub>2</sub> .....	3,3 g/L ± 0,3
pH .....	5,5 ± 0,4
sur produit sec:	
Cendres .....	< 2%
Arsenic .....	< 1 ppm
Plomb .....	< 5 ppm
Mercuré .....	< 0,15 ppm

Cadmium .....	< 0,5 ppm
Azote total .....	> 14%
Fer .....	< 50 ppm
Zinc .....	< 50 ppm
Chrome .....	< 10 ppm
Cuivre .....	< 30 ppm
Pentachlorophénols .....	< 0,3 ppm

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes viables/g.....	< 10 <sup>4</sup> UFC
Bactéries lactiques/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC
Bactéries acétiques/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC
Coliformes/g.....	absence
<i>Clostridium perfringens</i> /g.....	absence
<i>E.coli</i> /g.....	absence

<i>Staphylococcus aureus</i> /g.....	absence
Salmonelles/25g.....	absence
Micro-organismes aérobies sulfo-réducteurs/g.....	absence
Levures/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC
Moisissures/g.....	< 10 <sup>3</sup> UFC

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

Température : pas de contre-indication particulière dans les conditions normales d'utilisation. L'action de **GE COLL® FLOTTATION** est adaptée à la gamme de pH du vin. L'utilisation de **GE COLL® FLOTTATION** doit être associée au cours de la flottation avec celle de co-adjuvants tels que enzyme de clarification (**LAF AZYM® CL**), gel de silice (**SILIGEL®**) et bentonite (**MICROCOL®**).

### DOSE D'EMPLOI

Il est recommandé de réaliser au préalable des essais en laboratoire afin d'obtenir le niveau de clarification souhaité. Dose moyenne : 30 - 70 mL/hL (selon le type de moût, sa charge et l'état sanitaire). Pour les vins issus de thermotraitement la dose peut être portée aux environs de 100 - 120 mL/hL.

Comme **GE COLL® FLOTTATION** est un produit liquide, il peut-être appliqué directement et facilement dans le moût. Pour faciliter son homogénéisation dans la masse du moût, il est recommandé de diluer le produit avant son addition (1L de **GE COLL® FLOTTATION** dans 5L d'eau froide).

## CONSERVATION

- Conserver dans son emballage d'origine fermé.
- Conserver à température ambiante (15-20°C).
- DLUO : 30 mois. Emballage non ouvert, non entamé.
- Une fois ouvert, le produit doit-être utilisé rapidement (avant 1 mois).
- De par ses caractéristiques physico-chimiques, **GE COLL® FLOTTATION** peut présenter un risque de gélification à une température ambiante inférieure à 6-7°C. Dans ce cas, le produit dans son emballage, doit être plongé dans un bain d'eau chaude, ou placé dans une pièce chauffée, pour récupérer sa fluidité initiale.

## CONDITIONNEMENT

Bidon de 10,5 kg.

