

GECOLL® SUPRA

Gélatine liquide élaborée à partir d'une sélection de matière première très pure, exclusivement d'origine porcine.
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 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

GECOLL® SUPRA se caractérise par une densité de charges de surface élevée et stable en fonction du pH.

GECOLL® SUPRA est un agent de collage destiné :

- À la valorisation du potentiel organoleptique des vins. **GECOLL® SUPRA** élimine les tanins responsables des caractères agressifs ou astringents, et redonne au vin de la rondeur et de la souplesse en bouche sans modifier l'expression aromatique.
- À la stabilisation de l'état colloïdal (stabilisation de la matière colorante).
- À la clarification des vins et moûts, en éliminant les particules du trouble.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

GECOLL® SUPRA est recommandé pour le traitement :

- Des vins rouges de garde, des vins rouges primeurs aux tannins très réactifs.
- Des vins rosés (et des vins blancs secs ou liquoreux).

GECOLL® SUPRA favorise la clarification des moûts lors du débouillage et contribue à l'assouplissement des dernières presses.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide	Densité	1032 ± 2
Couleur	claire, légèrement ambrée		

ANALYSES CHIMIQUES

Anhydride sulfureux	3,3 g/L ± 0,3	Mercure	< 0,15 ppm
pH	3,4 ± 0,4	Cadmium	< 0,5 ppm
Sur produit sec :		Azote total	> 14%
Extrait sec	> 5 %	Fer	< 50 ppm
Cendres	< 2%	Zinc	< 50 ppm
Urée	< 2,5 g/kg	Chrome	< 10 ppm
Arsenic	< 1 ppm	Cuivre	< 30 ppm
Plomb	< 1,5 ppm	Pentachlorophénols	< 0,3 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes viables/g	< 10 ⁴ UFC
Bactéries lactiques/g	< 10 ³ UFC
Bactéries acétiques/g	< 10 ³ UFC
Coliformes/g	absence
<i>E. coli</i> /g	absence
<i>Clostridium perfringen</i> /g	absence

<i>Staphylococcus aureus</i> /g	absence
<i>Salmonelles</i> /25g	absence
Micro-organismes d'anaérobies sulfo-réducteurs/g	absence
Levures/g	< 10 ³ UFC
Moisissures/g	< 10 ³ UFC

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Températures : il n'y a pas de contre-indications particulières dans les conditions normales de conservation du vin.
L'action de **GECOLL® SUPRA** est adaptée au pH du vin.

DOSE D'EMPLOI

• Sur la base d'essais préalables réalisés au laboratoire, la réussite du collage dépend de la préparation de la gélatine, de son addition, du suivi du collage et de la levée de colle (soutirage).

Dose moyenne : 4 à 10 cL/hL.

MISE EN ŒUVRE

Elle doit être homogène sur l'ensemble du volume de vin. La gélatine doit être additionnée progressivement au cours d'un remontage en versant le produit par petits volumes, pour assurer une bonne répartition dans la masse du vin. Le remontage d'un tiers de la cuve est en général suffisant. L'addition doit être accompagnée d'un brassage énergique.

L'utilisation d'un **OENODOSEUR** est recommandée.

Pour le traitement en barrique il est parfois souhaitable de délayer **GECOLL® SUPRA** dans un peu d'eau (25 cL/100 cL de produit).

Selon les types de vins traités et leurs niveaux de trouble, l'addition de **SILIGEL®** ou de **MICROCOL®** est recommandée pour optimiser la prise de colle (floculation) et la clarification (sédimentation, tassement des lies) :

L'addition de la bentonite se fera généralement après la gélatine. L'addition de **SILIGEL®** et/ou de tanins se fera avant la gélatine.

CONSERVATION

• Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

• DLUO : 2 ans pour 1,05 kg.

30 mois pour 5,25 kg, 21 kg et 125 kg.

Se référer aux indications portées sur l'emballage.

Emballage non ouvert, non entamé.

• Emballage entamé bien refermé DLU : Utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1,05 kg – carton de 15 x 1,05 kg.

Bidon de 5,25 kg – carton de 4 x 5,25 kg.

Jerrican de 21 kg.

Fût de 125 kg.

