

GELAROM®

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.

SPÉCIFICITÉS

GELAROM® est un agent de collage destiné:

- A la révélation du potentiel organoleptique des vins. **GELAROM®** harmonise la structure polyphénolique pour favoriser l'expression des arômes, et redonne de la fraîcheur sans modifier l'équilibre structurel des vins.
- A la stabilisation de l'état colloïdal.
- A la clarification des vins et des moûts, en éliminant les particules du trouble. **GELAROM®** améliore la limpidité des vins.

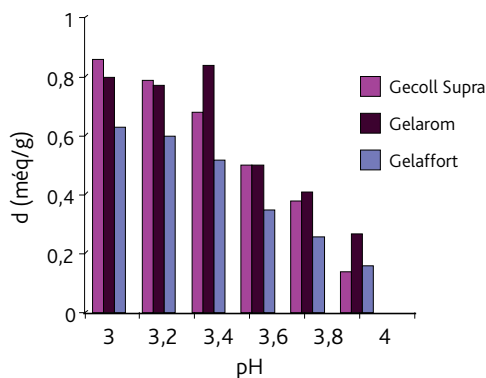
PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Dans le cas des vins jeunes fermés, le traitement avec **GELAROM®** permet de retrouver le fruité et la finesse des arômes

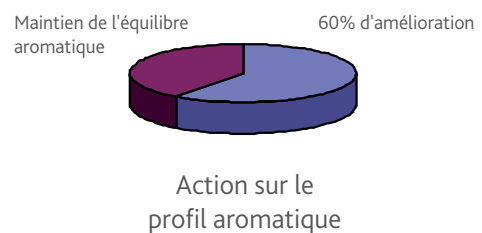
GELAROM® est adapté à la clarification :

- Des moûts par flottation.
- Des jus issus de thermo traitement.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES



Evolution de la charge en fonction du pH



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect liquide
Couleur claire, légèrement ambrée

Densité 1045 ± 2
Test de prise en gelée* 4 à 8°C ± 4

ANALYSES CHIMIQUES

SO ₂	3,3 ± 0,3 g/L
pH	3,3 ± 0,3
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 ⁴ UFC
Bactéries lactiques/g.....	< 10 ³ UFC
Bactéries acétiques/g.....	< 10 ³ 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 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 **GELAROM**[®] est adaptée au pH du vin.

Dans le cas des vins blancs, **GELAROM**[®] est ajouté avec **SILIGEL**[®] ou **MICROCOL**[®].

MISE EN ŒUVRE

Incorporer pur ou dilué dans une fois son poids d'eau, de manière homogène sur l'ensemble du volume de vin. **GELAROM**[®] doit être additionnée progressivement au cours d'un remontage en versant le produit par petits volumes, pour assurer une bonne répartition dans la masse. L'addition doit être accompagnée d'un brassage énergique, le remontage d'un tiers de la cuve est en général suffisant. L'utilisation d'un **OENODOSEUR** est recommandée. Selon les types de vins traités et leur niveau 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 et 1000L.
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 : Utiliser rapidement.

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 : 3 à 6 cL/hL.

CONDITIONNEMENT

- Bidons de 1,05 kg - 5,25 kg et 21 kg
- Fût de 125 kg
- Conteneur 1000L

