

# GELATINE EXTRA N°1

Gélatine très pure d'origine porcine, soluble à chaud sous forme poudre.

*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

**GELATINE EXTRA N°1** est caractérisée par des chaînes protéiques de masses moléculaires élevées et d'une densité de charge importante. Ces propriétés remarquables lui confèrent d'exceptionnelles aptitudes de stabilité quel que soit l'équilibre acido-basique du vin.

**GELATINE EXTRA N°1** se caractérise par :

- Son action clarifiante et stabilisante. Elle permet une élimination rapide du trouble présent et assure une très bonne stabilisation par élimination des substances colloïdales susceptibles de précipiter ultérieurement.
- Son action d'affinage sur la constitution phénolique qui contribue à valoriser son potentiel de vieillissement.
- Sa pureté qui respecte la finesse et l'équilibre aromatique du vin.

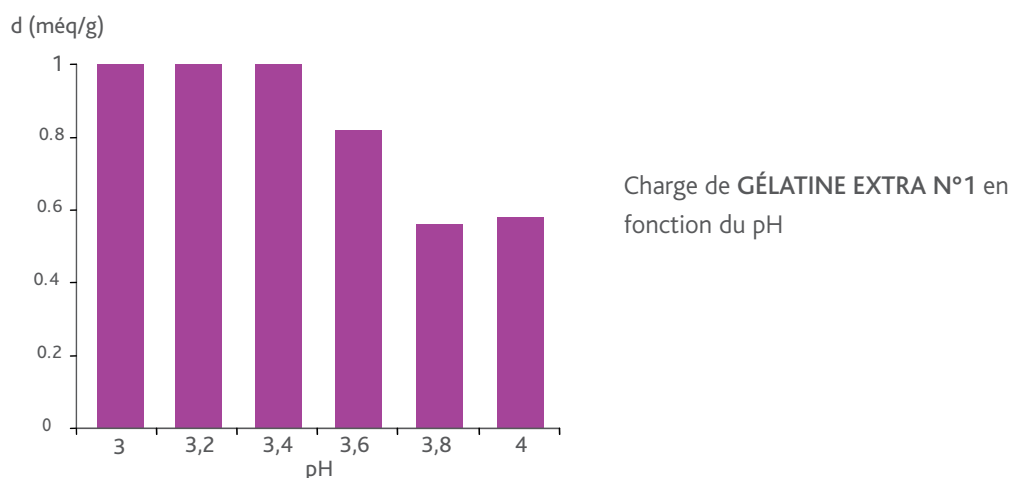
## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

**GELATINE EXTRA N°1** agit harmonieusement sur l'ensemble des tanins afin de conserver l'équilibre et harmoniser la structure phénolique du vin.

**GELATINE EXTRA N°1** est recommandée pour :

- Le collage des vins rouges de garde.
- La clarification des vins équilibrés et charpentés.

## RÉSULTATS SCIENTIFIQUES



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre  
Couleur ..... claire, légèrement ambrée

Solubilité ..... à l'eau chaude (*Insoluble dans l'eau froide*)

## ANALYSES CHIMIQUES

Anhydride sulfureux ..... < 50 ppm  
Urée ..... < 2,5 g/kg  
pH (sol. à 1%) ..... 5 - 7  
Humidité ..... < 15%  
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  
*Clostridium perfringens*/g ..... absence  
*E.coli*/g ..... absence

*Staphylococcus aureus*/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

Températures : il n'y a pas de contre-indications particulières dans les conditions normales de conservation du vin. L'action de **GELATINE EXTRA N°1** est adaptée au pH du vin.

### DOSE D'EMPLOI

6 à 10 g/hL.

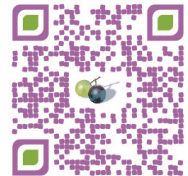
### MISE EN ŒUVRE

**GELATINE EXTRA N°1** est une gélatine soluble à chaud.

Dissoudre dans de l'eau chaude (35 à 40°C) à raison de 50 g de **GELATINE EXTRA N°1** (solution à 5%) en agitant constamment. Lorsque la solution est homogène, incorporer peu à peu à la masse du vin soit au cours d'un remontage soit au fur et à mesure lors d'un transfert de cuve à cuve.

Maintenir la température de la solution de gélatine tout au long de l'opération de collage pour éviter la prise en gel.

Scannez le QR code pour voir le protocole de mise en œuvre du produit.



### CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 5 ans.

### CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg, carton de 10 kg.  
Sac de 20 kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*