

GECOLL® SUPRA

Gelatina liquida elaborata a partire da una selezione di materie prime purissime, di origine esclusivamente suina.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Conforme al
Regolamento CE n° 606/2009 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ

GECOLL® SUPRA è caratterizzato da una elevata densità di carica superficiale stabile al variare del pH.

GECOLL® SUPRA è un agente di chiarifica destinato a:

- Valorizzare il potenziale organolettico dei vini. GECOLL® SUPRA elimina i tannini responsabili dei caratteri aggressivi o astringenti, e conferisce al vino rotondità e morbidezza al palato senza modificare l'espressione aromatica.
- Stabilizzare lo stato colloidale (stabilizzazione della materia colorante).
- Chiarificare efficacemente vini, e mosti eliminando le particelle responsabili della torbidità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

GECOLL® SUPRA è raccomandato per il trattamento:

- Dei vini rossi destinati all'affinamento e dei vini rossi novelli con tannini molto reattivi.
- Dei vini rosati (e dei vini bianchi secchi o liquorosi).

GECOLL® SUPRA favorisce la chiarifica dei mosti durante la sfeccatura, contribuisce ad ammorbidire i mosti ottenuti dagli ultimi cicli di pressatura. Applicabile anche in flottazione.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido	Densità (g/L)	1032 ± 2
Colore	chiaro, leggermente ambrato		

ANALISI CHIMICA

Anidride solforosa (g/L)	3,3 ± 0,3	Mercurio	< 0,15 ppm
pH	3,4 ± 0,4	Cadmio	< 0,5 ppm
Estratto secco	> 5%	Ferro	< 50 ppm
<u>Su prodotto secco:</u>		Zinco	< 50 ppm
Ceneri	< 2%	Cromo	< 10 ppm
Azoto totale	> 14%	Rame	< 30 ppm
Urea (g/kg)	< 2,5	Pentaclorofenoli	< 0,3 ppm
Arsenico	< 1 ppm	H ₂ O ₂	< 10 ppm
Piombo	< 1,5 ppm		



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI MICROBIOLOGICA

Microrganismi viventi UFC/g	< 10 ⁴	<i>Staphylococcus</i> UFC/g	assente
Batteri lattici totali UFC/g	< 10 ³	<i>Salmonella</i> UFC/25g	assente
Batteri acetici UFC/g	< 10 ³	Spore di Microrganismi aerobi	
Coliformi UFC/g	assente	solfo-riduttori UFC/g	assente
<i>E. coli</i> UFC/g	assente	Lieviti UFC/g	< 10 ³
Spore di <i>Clostridium perfringens</i> UFC/g	assente	Muffe UFC/g	< 10 ³

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Temperature: non ci sono controindicazioni particolari nelle normali condizioni di conservazione dei vini.

L'azione di **GECOLL® SUPRA** è adatta al pH del vino.

DOSI DI IMPIEGO

• Sulla base di prove preliminari eseguite in laboratorio, il successo della chiarifica dipende dalla preparazione della gelatina, dalla sua modalità di aggiunta, dal monitoraggio della chiarifica e dalla separazione del deposito feccioso (travasato).

Dose media: da 40 a 100 mL/hL.

MODALITÀ D'USO

GECOLL® SUPRA deve essere distribuita omogeneamente su tutto il volume di vino. La gelatina dev'essere aggiunta progressivamente durante un rimontaggio versando il prodotto a filo sottile, per assicurare una buona distribuzione nell'intera massa del vino. In generale è sufficiente effettuare il rimontaggio di un terzo del serbatoio. L'aggiunta deve essere accompagnata da una agitazione energica.

Si raccomanda l'utilizzo di un **ENODOSATORE**.

Per il trattamento in barrique è opportuno diluire **GECOLL® SUPRA** con un po' d'acqua (250 mL ogni 1000 mL di prodotto). A seconda del tipo di vino da trattare e del suo livello di torbidità, è consigliata l'aggiunta di **SILIGEL** o di **MICROCOL®** per ottimizzare la flocculazione e la chiarifica (sedimentazione, compattazione delle fecce).

I tannini vengono aggiunti normalmente prima della gelatina, l'aggiunta della bentonite si esegue in genere dopo; **SILIGEL** va aggiunto prima della colla quando si desidera migliorarne la «presa», coadiuvarne gli effetti ed accelerarne la sedimentazione; successivamente alla colla se si desidera invece esaltare l'azione correttiva del biossido di silicio sulla matrice polifenolica.

CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- Data Limite di Utilizzazione Ottimale nella confezione originale integra: 2 anni (confezioni da 1 L e 1.100 L); 30 mesi nei confezionamenti da 5; 20 e 125 L.
- Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente, e la confezione accuratamente richiusa. Fare riferimento, per ciascun formato, alle indicazioni riportate sulla specifica etichetta.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Bottiglia da 1,05 kg – cartone da 15 x 1,05 kg.
Tanica da 5,25 kg – cartone da 4 x 5,25 kg.
Tanica da 21 kg.

