

GELAROM®

Gelatina liquida elaborata a partire da una selezione di materie prime molto pure, di origine esclusivamente suina.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato.

Conforme al Regolamento (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ

GELAROM® è un agente di chiarifica destinato a:

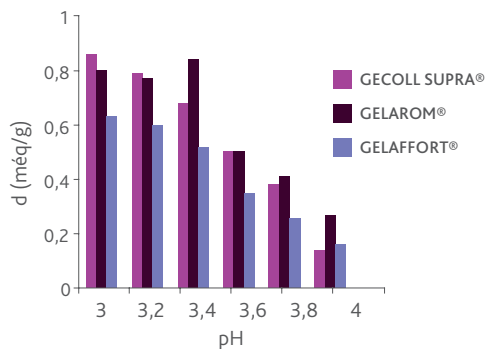
- Favorire la rivelazione del potenziale organolettico dei vini. Armonizza la struttura polifenolica dei vini agevolando l'espressione degli aromi e ripristinandone la freschezza senza modificare l'equilibrio strutturale.
- Indurre la stabilizzazione dello stato colloidale.
- Ottenere la chiarifica dei vini e dei mosti, eliminando le particelle responsabili della torbidità. GELAROM® migliora la limpidezza dei vini.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Nel caso dei vini giovani fermi, il trattamento con GELAROM® consente di recuperare le sensazioni fruttate e la finezza degli aromi. GELAROM® è adatto anche alla chiarifica:

- Dei mosti per flottazione.
- Dei mosti ottenuti da termotrattamento.

RISULTATI SCIENTIFICI



Evoluzione della carica in funzione del pH

Nessun cambiamento dell'equilibrio aromatico



Effetto sul profilo aromatico

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto liquido
 Colore chiaro, leggermente ambrat
 Densità (g/L) 1045 ± 2

Test di gelificazione* 4 a 8°C ± 4

*(Secondo il periodo dell'anno – Soluzione non gelificata ed ancora manipolabile)



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE

SO ₂ (g/L)	3,3 ± 0,3
pH	3,3 ± 0,3
Estratto secco (%).....	> 5
<u>Su prodotto secco:</u>	
Ceneri (%).....	< 2
Urea (g/kg)	< 2,5
Arsenico (ppm)	< 1
Piombo (ppm).....	< 1,5
Mercurio (ppm).....	< 0,15

Cadmio (ppm).....	< 0,5
Azoto totale (%).....	> 14
Ferro (ppm).....	< 50
Zinco (ppm).....	< 50
Cromo (ppm).....	< 10
Rame (ppm).....	< 30
Pentaclorofenoli (ppm)	< 0,3
H ₂ O ₂ (ppm)	< 10

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Microrganismi vitali (UFC/g).....	< 10 ⁴
Batteri lattici totali (UFC/g)	< 10 ³
Batteri acetici (UFC/g).....	< 10 ³
Coliformi (/g).....	abs.
Spore di <i>Clostridium perfringens</i> (/g)	abs.
<i>E.coli</i> (/g)	abs.

<i>Staphylococcus</i> (/g).....	abs.
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
Spore di microrganismi anaerobi	
solfo-riduttori (/g)	abs.
Lieviti (UFC/g).....	< 10 ³
Muffe (UFC/g).....	< 10 ³

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Temperatura: non ci sono controindicazioni particolari nelle normali condizioni di conservazione dei vini. L'azione di **GELAROM®** è adatta al pH del vino.

Nel caso dei vini bianchi, **GELAROM®** si applica generalmente in sinergia con **SILIGEL®** o **MICROCOL®**.

APPLICAZIONE

Incorporare tal quale o diluita in acqua raddoppiandone il volume, in modo omogeneo su tutto il volume del vino. **GELAROM®** deve essere aggiunto progressivamente durante un rimontaggio versando il prodotto in filo sottile, per assicurare una buona distribuzione nell'intera massa di vino. L'aggiunta deve essere accompagnata da una agitazione energica, in generale è sufficiente effettuare il rimontaggio di un terzo del serbatoio. Si raccomanda l'utilizzo di un **ENODOSATORE**.

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.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, al riparo dal gelo, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni (confezioni da 1 L e 1.100 L); 30 mesi nei confezionamenti da 5; 20 e 125 L.

DOSI D'IMPIEGO

- Il dosaggio va definito sulla base di prove preliminari eseguite in laboratorio, il successo della chiarifica dipende dalla modalità di preparazione della gelatina, dalla tecnica di aggiunta al vino, dal monitoraggio della chiarifica e dalla separazione del deposito feccioso generato (travasato).
- Dose media: da 30 a 60 mL/hL.

CONFEZIONAMENTO

Tanica da 1,05 kg - Cartone da 15,75 kg.
Tanica da 5,25 kg - Cartone da 21 kg.
Jerrican da 21 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature