

# GELATINE EXTRA N°1

Gelatina in polvere purissima, solubile a caldo, di origine suina.

*Atta 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.*

## SPECIFICITA'

**GELATINE EXTRA N°1** è caratterizzata da catene proteiche di elevato peso molecolare e da una notevole densità di carica. Queste proprietà conferiscono al prodotto una eccezionale capacità di stabilizzazione indipendentemente dall'equilibrio acido-basico del vino.

**GELATINE EXTRA N°1** è caratterizzata da:

- Effetto chiarificante e stabilizzante. Permette una rapida eliminazione del torbido in sospensione ed assicura una buona stabilizzazione eliminando sostanze colloidali che potrebbero precipitare in seguito.
- Capacità di affinamento della componente fenolica di cui valorizza il potenziale di invecchiamento.
- Elevata purezza che permette di rispettare la finezza e l'equilibrio aromatico del vino.

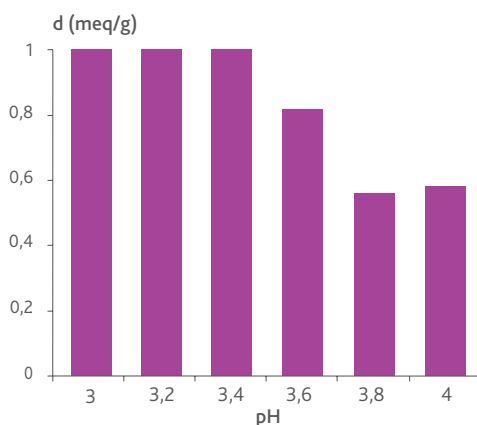
## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**GELATINE EXTRA N°1** agisce in modo armonico sull'insieme dei tannini al fine di conservare l'equilibrio e di armonizzare la struttura fenolica del vino.

**GELATINE EXTRA N°1** è raccomandato per:

- La chiarifica dei vini rossi d'invecchiamento.
- La chiarifica dei vini corposi ed equilibrati.

## RISULTATI SCIENTIFICI



Carica della GELATINE EXTRA N°1 in funzione del pH



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere  
Colore ..... chiaro, leggermente ambrato

Solubilità ..... in acqua calda (*Insolubile in acqua fredda*)

## ANALISI CHIMICA

Anidride solforosa ..... < 50 ppm  
Urea ..... < 2,5 g/kg  
pH (sol. al 1%) ..... 5 - 7  
Umidità ..... < 15%  
Ceneri ..... < 2%  
Pentaclorofenoli ..... < 0,3 ppm  
H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> ..... < 10 ppm  
Arsenico ..... < 1 ppm

Piombo ..... < 1,5 ppm  
Mercurio ..... < 0,15 ppm  
Cadmio ..... < 0,5 ppm  
Azoto totale ..... > 14%  
Ferro ..... < 50 ppm  
Zinco ..... < 50 ppm  
Cromo ..... < 10 ppm  
Rame ..... < 30 ppm

## ANALISI MICROBIOLOGICA

Microrganismi vitali UFC/g ..... < 10<sup>4</sup> UFC  
Batteri lattici totali UFC/g ..... < 10<sup>3</sup> UFC  
Batteri acetici UFC/g ..... < 10<sup>3</sup> UFC  
Coliformi UFC/g ..... assenti  
Spore di *Clostridium perfringens* UFC/g ..... assente  
*E.coli* UFC/g ..... assente

*Staphylococcus aureus* UFC/g ..... assente  
*Salmonella* UFC/25g ..... assente  
Spore di Microrganismi aerobi  
solfo-riduttori UFC/g ..... assenti  
Lieviti UFC/g ..... < 10<sup>3</sup>  
Muffe UFC/g ..... < 10<sup>3</sup>

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

Temperatura: non ci sono particolari controindicazioni nelle normali condizioni di conservazione dei vini. L'azione di **GELATINE EXTRA N°1** è adatta al pH del vino.

### DOSI DI IMPIEGO

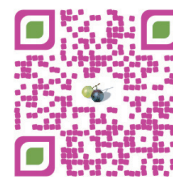
Da 6 a 10 g/hL.

### MODALITÀ D'USO

**GELATINE EXTRA N°1** è una gelatina solubile a caldo.

Sciogliere in acqua calda (da 35 a 40°C) in ragione di 50 g di **GELATINE EXTRA N°1** per litro d'acqua (soluzione al 5%) con agitazione costante. Quando la soluzione risulta omogenea, incorporare gradualmente nella massa di vino durante un rimontaggio a ciclo chiuso oppure nel corso di un travaso. Mantenere la soluzione di gelatina in temperatura durante tutta l'operazione di preparazione ed aggiunta per evitare la gelificazione in corso d'opera.

*Scannerizzare il codice QR per accedere al video esplicativo per l'applicazione del prodotto.*



### CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale) – in confezione originale integra: 5 anni dal confezionamento.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 15 kg.  
Sacco da 20 kg

  
**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*