GELATINE EXTRA N°1

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

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex..

SPECIFICITÀ

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

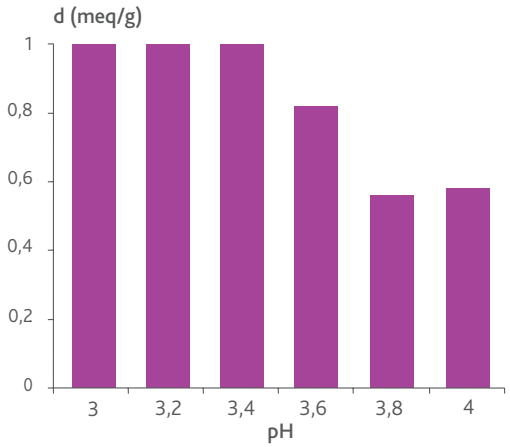
GELATINE EXTRA N°1 agisce in modo armonico sull'insieme dei tannini al fine di conservare l'equilibrio e di armonizzare la struttura fenolica del vino.

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 CHIMICHE

Anidride solforosa (ppm) ..... < 50
Urea (g/kg) ..... < 2,5
pH (sol. al 1%) ..... 5 - 7
Umidità (%) ..... < 15
Ceneri (%) ..... < 2
Azoto totale (%) ..... > 14
Pentaclorofenoli (ppm) ..... < 0,3
H_2O_2 (ppm) ..... < 10

Piombo (ppm) ..... < 1,5
Arsenico (ppm) ..... < 1
Mercurio (ppm) ..... < 0,15
Cadmio (ppm) ..... < 0,5
Ferro (ppm) ..... < 50
Zinco (ppm) ..... < 50
Cromo (ppm) ..... < 10
Rame (ppm) ..... < 30

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Microrganismi vitali (UFC/g) ..... < 10^4 UFC
Batteri lattici totali (UFC/g) ..... < 10^3 UFC
Batteri acetici (UFC/g) ..... < 10^3 UFC
Lieviti (UFC/g) ..... < 10^3
Muffe (UFC/g) ..... < 10^3
Coliformi (/g) ..... abs.

Spore di *Clostridium perfringens* (/g) ..... abs.
E.coli (/g) ..... abs.
Staphylococcus (/g) ..... abs.
Salmonella (/25 g) ..... abs.
Spore di microrganismi anaerobi solfo-riduttori (/g) ..... abs.

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 D'IMPIEGO

Da 6 a 10 g/hL.

APPLICAZIONE

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.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, 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): 5 anni.

CONFEZIONAMENTO

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

SY - AS - 07.01.20 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.