

GECOLL® SUPRA

Жидкий желатин, полученный из отборного высококачественного сырья исключительно свиного происхождения.
Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС 2019/934 и Food Chemical Codex.

ОПИСАНИЕ

GECOLL® SUPRA отличается высокой поверхностной плотностью заряда, стабильной при pH вина.

GECOLL® SUPRA - оклеивающий агент, выполняющий следующие задачи:

- Раскрытие органолептического потенциала вин. **GECOLL® SUPRA** устраняет танины, которые придают грубость и тона горечи, при этом восстанавливает округлость и мягкость вкуса, без изменения ароматической выразительности.
- Коллоидная стабилизация (стабилизация красящих веществ).
- Осветление вина и сула путем устранения взвешенных частиц.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

GECOLL® SUPRA рекомендуется:

- для обработки красных вин, предназначенных для длительной выдержки, а также молодых красных вин с высоким содержанием танинов.
- для обработки розовых вин (а также сухих или сладких белых вин).

GECOLL® SUPRA облегчает осветление сула в процессе отстаивания и способствует смягчению вкуса в винах из прессовых фракций.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	жидкость	Плотность (г/л)	1032 ± 2
Цвет	светло-бежевый, с легким янтарным оттенком		

CHEMICAL ANALYSIS

Сернистый ангидрид (г/л)	3.3 ± 0.3	Цинк(ppm).....	< 50
pH	3.4 ± 0.4	Хром (ppm).....	< 10
Сухой экстракт (%)	> 5	Медь (ppm)	< 30
<u>В сухом продукте:</u>		Пентахлорфенолы (ppm)	< 0.3
Зольность (%)	< 2	Ртуть (ppm).....	< 0.15
Общий азот (%)	> 14	Кадмий (ppm)	< 0.5
Мочевина (г/кг)	< 2.5	Мышьяк (ppm)	< 1
Свинец (ppm)	< 1.5	H ₂ O ₂ (ppm)	< 10
Железо (ppm).....	< 50		



LAFFORT

L'œnologie par nature

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ/г) < 10⁴
Общее количество молочнокислых бактерий < 10³
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) < 10³
Колиформные бактерии (/г) отсутствуют
E. coli (/г) отсутствует
Споры Клостридии Перфрингенс (/г) отсутствуют

Стафилококк (/г) отсутствует
Сальмонелла (/25г) отсутствует
Анаэробные сульфатредуцирующие
микроорганизмы (/г) отсутствуют
Дрожжи (КОЕ/г) < 10³
Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10³

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Температура: нет особых ограничений при нормальных условиях хранения вина.

Действие **GECOLL® SUPRA** совместимо с pH вина.

ДОЗИРОВКА

- Определяется по результатам предварительных лабораторных тестов. Эффективность оклейки зависит от того, насколько правильно подготовлен и внесен желатин, от должного контроля за оклейкой и от ее правильного завершения (снятие с осадка).
- Средняя дозировка: от 40 до 100 мл/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Внесение должно быть равномерным по отношению ко всему объему вина. Желатин следует добавлять в вино постепенно (добавляйте его маленькими порциями в процессе ремонтажа), чтобы он полностью перемешался в вине. Обычно достаточно провести ремонтаж одной трети емкости. Внесение должно сопровождаться интенсивным перемешиванием.

Рекомендуется использовать **OENODOSEUR**.

Для обработки вина в бочках иногда предпочтительно разбавить **GECOLL® SUPRA** небольшим количеством воды (250 мл/1000 мл продукта).

В зависимости от типа обрабатываемого вина и его мутности рекомендуется добавление **SILIGEL®** или **MICROCOL®**: это позволяет облегчить оклейку (образование флоккул) и осветление (седиментацию и получение компактного осадка).

Добавлять бентонит рекомендуется после внесения желатина, а **SILIGEL®** и/или танины – до внесения желатина.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре (без риска замерзания).
- Срок хранения:
 - 2 года для канистр 1 л и контейнеров 1050 гл.
 - 30 месяцев для канистр 5.25 кг и 21 кг.

УПАКОВКА

Канистра 1,05 кг – коробка 15 x 1,05 кг.
Канистра 5,25 кг – коробка 4 x 5,25 кг.
Канистра 21 кг.

