

GELAROM®

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

GELAROM® - оклеивающий препарат который:

- Раскрывает органолептический потенциал вина. **GELAROM®** гармонизирует полифенольную структуру, способствует лучшему выражению ароматов. Освежает вина без изменения их структурного баланса.
- Коллоидная стабилизация
- Осветляет вино и сусло путем устранения взвешенных частиц. **GELAROM®** улучшает прозрачность вин.

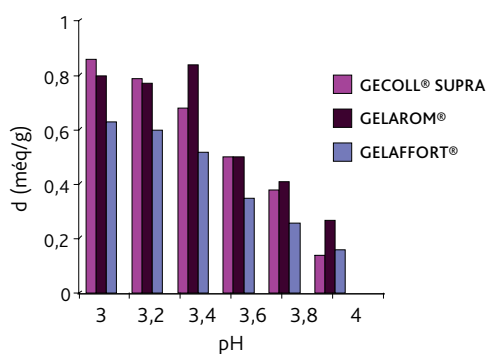
ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Обработка **GELAROM®** позволяет восстановить фруктовые, нежные ароматы в молодых винах, с «закрытой» ароматикой.

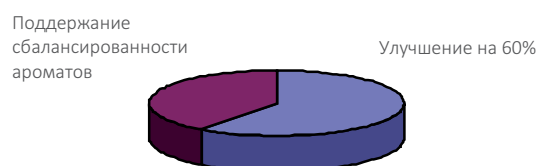
GELAROM® рекомендован для осветления:

- Сусла путём флотации.
- Сусла после термообработки.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ



Изменение заряда в зависимости от pH



Действие на ароматический профиль

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма жидкость
Цвет бежевый, с легким янтарным оттенком
Плотность (г/л) 1045 ± 2

Гелевый тест* от 4 до 8°C ± 4
*(Раствор, еще не перешедший в гелевую форму, с ненарушенной структурой).



LAFFORT

l'œnologie par nature

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

SO ₂ (г/л)	3.3 ± 0.3
pH	3.3 ± 0.3
Сухой экстракт (%)	> 5
В сухом продукте:	
Зольность (%)	< 2
Мочевина (г/кг)	< 2.5
Мышьяк (ppm)	< 1
Свинец (ppm)	< 1.5
Ртуть (ppm)	< 0.15

Кадмий (ppm)	< 0.5
Общий азот (%)	> 14
Железо (ppm)	< 50
Цинк (ppm)	< 50
Хром (ppm)	< 10
Медь (ppm)	< 30
Пентахлорфенолы (ppm)	< 0.3
H ₂ O ₂ (ppm)	< 10

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ/г)	< 10 ⁴
Общее количество молочнокислых бактерий	< 10 ³
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г)	< 10 ³
Колиформные бактерии (/г)	отсутствуют
Споры Клостридии Перфрингенс (/г)	отсутствуют
Кишечная палочка (/г)	отсутствует

Стафилококк (/г)	отсутствует
Сальмонелла (/25г)	отсутствует
Споры анаэробных сульфатредуцирующих микроорганизмов (/г)	отсутствуют
Дрожжи (КОЕ/г)	< 10 ³
Плесневые грибы (КОЕ/г)	< 10 ³

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Температура: нет особых ограничений при нормальных условиях хранения вина. Действие **GELAROM**[®] совместимо с pH вина.

Для белых вин **GELAROM**[®] вносится в сочетании с **SILIGEL**[®] или **MICROCOL**[®].

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 доза: от 300 до 600 мл/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Равномерно внесите в общий объем вина, в чистом виде или в водном растворе в соотношении 1:1. Важно добавлять **GELAROM**[®] постепенно (маленькими порциями в процессе ремонтажа), чтобы он полностью перемешался в вине. Внесение должно сопровождаться интенсивным перемешиванием, обычно достаточно провести ремонтаж одной трети емкости.

Рекомендуется использовать **OENODOSEUR**.

В зависимости от типа обрабатываемого вина и его мутности рекомендуется добавление **SILIGEL**[®] или **MICROCOL**[®]: это позволяет облегчить оклейку (образование флокул) 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 замораживания).
- Срок хранения:
 - 2 года для канистр 1,05 кг и контейнеров 1050 кг.
 - 30 месяцев для канистр 5,25 кг и 21 кг.

УПАКОВКА

Канистры 1,05 кг, 5,25 кг и 21 кг.
Контейнер 1000 л.

