

GELATINE EXTRA N° 1

Высокоочищенный желатин свиного происхождения в порошковой форме, растворимый в горячей воде.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N°2019/934 и Food Chemical Codex.

ОПИСАНИЕ

GELATINE EXTRA N°1 содержит белковые цепи с высокой молекулярной массой и высокой плотностью заряда. Благодаря этому, он отличается исключительными стабилизирующими свойствами при любом кислотно-щелочном балансе вина.

- **GELATINE EXTRA N°1** обладает осветляющим и стабилизирующим действием. Позволяет быстро устранить помутнения в винах и обеспечивает отличную стабилизацию посредством связывания коллоидных веществ, которые могут представлять риск более позднего выпадения в осадок.
- Его гармонизирующее действие в отношении фенольного строения вина улучшает потенциал для выдержки.
- Отличается исключительной чистотой, что позволяет сохранить благородство характера и ароматический баланс вина.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

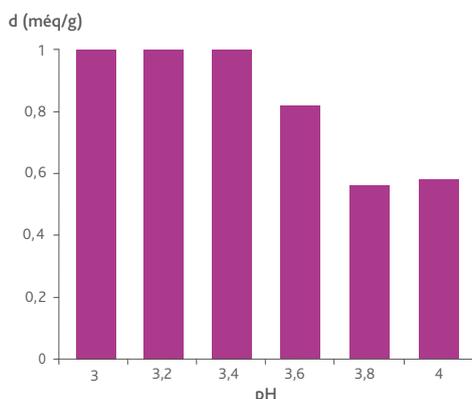
GELATINE EXTRA N°1 гармонично действует на все танины, содержащиеся в вине, таким образом способствует поддержанию баланса и гармонизирует фенольную структуру вина.

GELATINE EXTRA N°1 рекомендуется:

- Для оклейки красных вин, предназначенных для длительного хранения.
- Для осветления хорошо сбалансированных, полнотелых вин.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Заряд **GÉLATINE EXTRA N°1** в зависимости от pH



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок
Цвет бежевый, с легким янтарным оттенком

Растворимость растворим в горячей воде
(нерастворим в холодной воде)

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Сернистый ангидрид (ppm) < 50
Мочевина (g/kg) < 2.5
pH (1% раствор) 5-7
Влажность (%) < 15
Зольность (%) < 2
Общий азот (%) > 14
Пентахлорфенолы (ppm) < 0.3
H₂O₂ (ppm) < 10

Свинец (ppm) < 1.5
Кадмий (ppm) < 0.15
Ртуть (ppm) < 0.5
Мышьяк (ppm) < 1
Железо (ppm) < 50
Цинк (ppm) < 50
Хром (ppm) < 10
Медь (ppm) < 30

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ/г) < 10⁴
Общее количество молочнокислых бактерий < 10³
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) < 10³
Дрожжи (КОЕ/г) < 10³
Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10³
Колиформные бактерии (/г) отсутствуют

Споры Клостридии Перфрингенс (/г) отсутствуют
Кишечная палочка (/г) отсутствует
Стафилококк (/г) отсутствует
Сальмонелла (/25 г) отсутствует
Споры анаэробных сульфатредуцирующих микроорганизмов (/г) отсутствуют

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Температура: нет особых ограничений при нормальных условиях хранения вина. Действие **GELATINE EXTRA N°1** совместимо с pH вина.

ДОЗИРОВКА

От 6 до 10 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

GELATINE EXTRA N°1 растворим в горячей воде.

Растворите в горячей воде (от 35 до 40°C), постоянно перемешивая, из расчета 50г **GELATINE EXTRA N°1** на 1 л воды (5% раствор). Когда раствор станет однородным, постепенно добавляйте в вино либо в процессе ремонтажа, либо в процессе переливки из одной емкости в другую.

Поддерживайте постоянную температуру раствора желатина на протяжении всей операции оклейки, чтобы избежать перехода желатина в гелевую форму.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 5 лет.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг, коробка 10 кг (10 x 1 кг).
Пакет 20 кг.

