

GÉLATINE F

Gélatine alimentaire, peu hydrolysée destinée à la flottation.

CARACTERISTIQUES

La **GÉLATINE F**, peu hydrolysée, est tout à fait adaptée aux nouveaux procédés de débouillage par flottation des moûts blancs, rosés et rouges. Elle utilise la faible charge en polyphénols des jus pour permettre une floculation complète et rapide après la «compression» du moût.

Degré Bloom : 80 - 100.

Poids moléculaire des protéines : environ 140.000 daltons.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Peu hydrolysée, la **GÉLATINE F** forme rapidement des floccs tannins/gélatine/pectines très stables. Son faible degré d'hydrolyse évite la formation de complexes solubles susceptibles de précipiter ultérieurement.

DOSE D'EMPLOI

Sans pompe doseuse : incorporer 6 g/hL à 12 g/hL de **GÉLATINE F** en solution suivant la qualité du moût, brasser afin d'homogénéiser parfaitement avant de passer à l'étape «flottation».

Avec pompe doseuse : préparer une solution selon les recommandations du constructeur (solution à 10% en général). Régler la pompe doseuse afin d'incorporer l'équivalent de 6 g/hL à 12 g/hL de **GÉLATINE F** selon la qualité du moût et le débit de flottation.

MODE D'EMPLOI

Il est nécessaire de dépectiniser le moût environ deux heures avant la flottation.

Les préparations enzymatiques pectolytiques conseillées pour cette étape sont :

- **l'Enzym'Poudre GLO/uc** à la dose de 0,5 g/hL à 2 g/hL
- **l'Enzym'Influence** à la dose de 2 mL/hL à 4 mL/hL.

Diluer la **GÉLATINE F** dans 5 fois son poids d'eau chaude entre 60°C - 80°C en agitant, puis ajouter à nouveau 5 fois son poids d'eau froide au mélange afin d'obtenir une solution à 10% ayant une température d'environ 40°C.

La solution ainsi préparée doit être utilisée dans les 24 à 48 heures.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Conditionnée en sachet de 1 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.