



FICHE TECHNIQUE

EP858 - Rév : 4
Date : 01/03/2017

GELATINE

Clarification et affinage des vins rouges structurés et équilibrés

Page 1 sur 3

CARACTERISTIQUES

Vinigel CRISTAL est une gélatine liquide purifiée peu hydrolysée, obtenue à partir de collagènes. D'une action clarifiante excellente, elle apporte également un très bon équilibre de la structure polyphénolique, en améliorant la perception en bouche et en affinant les profils des vins élevés et équilibrés. Les vins maintiennent leur potentiel de vieillissement et leurs qualités aromatiques.

Sa formulation liquide facilite son utilisation. Son faible degré d'hydrolyse n'entraîne pas de sur collage.

APPLICATIONS

Clarification des vins rouges structurés à fort potentiel polyphénolique. Vins rouges de garde. Clarification des vins blancs et des vins rosés.

Son application est adaptée aux vins rouges hauts de gamme où le respect de l'expression variétale est primordial lors des traitements de clarification.

Apte pour les débourbages dynamiques de flottation.

PROPRIETES SENSORIELLES

Vinigel CRISTAL respecte l'expression aromatique et la structure tannique du vin. Elle affine le profil des vins par un gommage léger des éventuelles notes d'astringence ou de dureté.

COMPOSITION

Protéine d'origine porcine en solution aqueuse. Poids moléculaire élevé.

Allergène : contient sulfites.



FICHE TECHNIQUE

EP858 - Rév : 4
Date : 01/03/2017

GELATINE

Clarification et affinage des vins rouges structurés et équilibrés

Page 2 sur 3

DOSES

Moût/Vin 30-80 ml/hl

Attention : il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

MODE D'EMPLOI

1. Peut-être directement appliquer sur moût ou sur vins. Afin de faciliter son homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois son volume.
2. Incorporer au volume total à traiter, à l'aide d'une pompe doseuse de préférence. S'assurer d'une bonne homogénéisation.

Précautions de travail :

L'emploi de Vinigel CRISTAL sur vins blancs et rosés doit être associé à du gel de silice (SOLISOL) ou à une bentonite de qualité Maxibent. Incorporer Vinigel CRISTAL en premier et laisser agir pendant 4 heures au minimum, ensuite additionner le gel de silice ou la bentonite.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide transparent légèrement visqueux.

PRESENTATION

Bidons de 5 kg, 22 Kg et cuves de 1 000 kg.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Résidu sec [% (p/p)]

> 8.5

SO₂ [mg/kg]

2000-4000



FICHE TECHNIQUE

EP858 - Rév : 4
Date : 01/03/2017

GELATINE

Clarification et affinage des vins rouges structurés et équilibrés

Page 3 sur 3

pH	4.5 - 5.5
Densité [g/cm ³]	1.02 - 1.05
Turbidité (NTU)	< 80
Flore totale [UFC/g]	< 10 ⁴
Levures et moisissures [UFC/g]	< 10 ³
E.coli [UFC/g]	Absence
Salmonella [UFC/25g]	Absence
S.aureus [UFC/25g]	Absence

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Le produit peut se gélifier à des températures inférieure à 12°C, réchauffer ou remettre à température ambiante, jusqu'à obtention de sa fluidité initiale.

Date limite d'utilisation optimale : 2 ans à partir de l'emballage.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Cœnologique International et au Règlement CE 606/2009.