



Solutions for wine making

Gélatine Spéciale Vins Fins

Gélatine d'origine 100% porcine

Gélatine liquide très pure et très peu hydrolysée, pour la clarification et la stabilisation des vins. Son action particulièrement douce permet en outre de gommer les tannins astringents, améliorant ainsi le profil phénolique des vins.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Convient à tout type de vin, sa forte charge électrique et le contrôle de la répartition de sa masse moléculaire en font sa grande
- > Une limpidité rapide et durable.
Gélatine Spéciale Vins Fins est efficace et rapide : les vins peuvent être soutirés 48 à 72 heures après. Elle confère au vin une bonne stabilité y compris sur vin jeune à un embouteillage précoce.
- > Une structure phénolique plus équilibrée.
La densité de charges de surface de Gélatine Spéciale Vins Fins permet d'éliminer l'excès d'astringence et d'agressivité, tout en respectant les autres constituants qui donnent au vin sa personnalité.

DOSES D'EMPLOI

- > Vin rouge bien structuré : 6 à 10 cl/hl
- > Vin rouge léger : 4 à 8 cl/hl
- > Vin blanc : 2 à 5 cl/hl (en association avec Blankasit Super ou tanins)
- > Vin rosé : 3 à 7 cl/hl (en association avec Blankasit Super ou tanins)

MODE D'EMPLOI

- > Gélatine Spéciale Vins Fins peut s'utiliser pure ou diluée avec de l'eau à température ambiante.
- > Incorporer Gélatine Spéciale Vins Fins lentement et de préférence par remontage afin d'assurer une répartition immédiatement homogène. Pour cela nous vous conseillons d'utiliser notre injecteur doseur pour clarifiant.
- > On peut filtrer 48 à 72 heures après ou soutirer lorsque la turbidité obtenue est satisfaisante.

CONDITIONNEMENT

- > Bidons de 1,05 Kg, 5,25Kg.
- > Jerrican de 21 Kg.
- > Fût de 127 Kg.
- > Container

CONSERVATION

- > Conservation à température > 5°C afin d'éviter la gélification du produit.
Utiliser rapidement tout bidon entamé.

GR-29/07/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

