

# a Solutions for wine making

## Gelfine



**Gelatină de origine 100% porcină**

Gélfine este o gelatină extrem de pură, solubilă în apă caldă, recomandată pentru vinuri roșii de mare calitate, echilibrate și armonioase. Este constituită din lanțuri proteice foarte puțin hidrolizate cu acțiune de limpezire și stabilizare a vinurilor roșii cu întărirea echilibrului lor natural.

### INTERES OENOLOGIC

> Finețe și eficacitate:

Foarte pură și foarte puțin hidrolizată, **Gelfine** acționează rapid și precipită moleculele instabile conservând echilibrul natural al vinului. Vinul câștigă o limpiditate durabilă în respectul calității sale originale.

> Vinuri mult mai armonioase:

**Gelfine** posedă o puternică densitate de încărcare de suprafață care rafinează profilul fenolic și aromatic al vinului, perfecționând structura sa cu descoperirea întregii sale complexități.

### DOZA DE UTILIZARE

> Vin roșu: 3-10 g/hL.

### MOD DE UTILIZARE

> Vărsați, cu amestecare continuă, cantitatea necesară de **Gelfine** în de cel puțin de 20 de ori greutatea sa de apă caldă la 35-40°C (deci maxim 50g **Gelfine** / 1L apă).

> Odată **Gelfine** complet dizolvată, incorporați lent soluția, menținând temperatura mai sus de 20°C până la intrarea în contact cu vinul, de preferat prin recirculare pentru asigurarea repartizării omogene imediate. Pentru asta vă sfătuim să utilizați injectorul dozator.

### AMBALARE

> Pungă de 1 Kg.  
> Carton de 15 Kg.

### DEPOZITARE

> Păstrați în ambalajul său original, închis ermetic.

GR-29/07/2008

LAMOTHE-ABIET

in România prin GAMA SERV srl, 0214505280; 0720113311; 0723621099  
e-mail: office@gama-serv.ro; www.gama-serv.ro

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

