

la Solutions for wine making

Geldor

Gélatine d'origine 100% porcine

Gélatine liquide dont le mode de fabrication spécifique lui confère une grande efficacité sur une large gamme de pH. Geldor met en valeur les arômes et améliore l'expression originale des vins.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> Clarification et stabilisation

Geldor se révèle efficace et rapide sur une large gamme de pH pour la clarification et la stabilisation des vins dont on peut effectuer le soutirage au bout de 48 à 72 heures.

> Mise en valeur des qualités organoleptiques

Le mode de fabrication spécifique de Geldor lui permet d'améliorer la structure des vins, notamment dans le cas de finale asséchante, offrant un meilleur équilibre phénolique. Après dégustation, les vins traités avec Geldor sont généralement considérés de meilleure expression et de plus grande typicité, grâce à l'élimination de constituants masqueurs d'arômes.

DOSES D'EMPLOI

- > Vin blanc : 1,5 à 3 cl/hl (en association avec Blankasit Super)
- > Vin rosé : 1,5 à 3 cl/hl (en association avec Blankasit Super)
- > Vin rouge léger : 2 à 4 cl/hl
- > Vin rouge corsé : 3,5 à 6 cl/hl

MODE D'EMPLOI

- > Geldor peut s'utiliser pure ou diluée avec de l'eau température ambiante.
- > Incorporer Geldor 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.

CONDITIONNEMENT

- > Bidon de 1.1Kg, 5,5 Kg et 21 Kg.
- > Fût de 125 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.lamoth-abiet.com

