

GEL'UP™

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

Gélatine d'origine porcine à haute teneur en poudre gélifiante (Degré bloom : 130), soluble à chaud, formulation poudre spécifiquement développée pour la flottation.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

- Pour la clarification des moûts et des vins rouges :

Le process de fabrication de **GEL'UP™** conditionne ses qualités. Constitutée de protéines faiblement dégradées, **GEL'UP™** est une gélatine à poids moléculaire élevé avec une densité de charge de surface importante. Ces caractéristiques la rendent particulièrement adaptée à la clarification des moûts et vins rouges et permettent :

- L'élimination du trouble présent entraînant une chute rapide de la turbidité, donc améliore la limpidité,
- La formation sédimentaire compacte,
- Une amélioration du profil gustatif sur les vins (diminution de l'astringence et amertume),
- Modification de la sensation de « gras-charnu ».

- Pour la clarification des moûts et des jus blancs et rosés :

Le traitement avec **GEL'UP™**, associé à la bentonite ou le gel de silice, permet la réduction des composés phénoliques d'une manière générale. Précédé par un traitement enzymatique, il optimise :

- La clarification des jus,
- La diminution des composés phénoliques oxydés à l'origine de la réduction des caractéristiques chromatiques et favorise la stabilité de la couleur.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **GEL'UP™** dans l'eau chaude (35-40 °C) 20 fois son poids d'eau en agitant constamment. Lorsque la solution est homogène, l'utiliser immédiatement avant que la préparation ne gélifie. Afin d'éviter la prise en gel de la gélatine, maintenir la température tout au long de l'opération de collage.

A utiliser de préférence en association avec de la bentonite ou du sol de silice, afin d'éviter les phénomènes de surcollage.

DOSE D'EMPLOI

- Pour les moûts et les vins rouges : 5 à 15 g/hL
- Pour les vins blancs et rosés : 3 à 10 g/hL

Il est conseillé de faire des essais de collage préalables en laboratoire pour déterminer la dose de gélatine appropriée à la matrice vin.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 15 kg

A conserver dans un local sec, exempts d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

Une fois préparée, la solution doit être utilisée immédiatement.