

GECOLL® SUPRA

Gelatina liquida elaborata a partire da una selezione di materie prime purissime, di origine esclusivamente suina.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ

GECOLL® SUPRA è caratterizzato da una elevata densità di carica superficiale stabile al variare del pH.

GECOLL® SUPRA è un agente di chiarifica destinato a:

- Valorizzare il potenziale organolettico dei vini. GECOLL® SUPRA elimina i tannini responsabili dei caratteri aggressivi o astringenti, e conferisce al vino rotondità e morbidezza al palato senza modificare l'espressione aromatica.
- Stabilizzare lo stato colloidale (stabilizzazione della materia colorante).
- Chiarificare efficacemente vini, e mosti eliminando le particelle responsabili della torbidità.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

GECOLL® SUPRA è raccomandato per il trattamento:

- Dei vini rossi destinati all'affinamento e dei vini rossi novelli con tannini molto reattivi.
- Dei vini rosati (e dei vini bianchi secchi o liquorosi).

GECOLL® SUPRA favorisce la chiarifica dei mosti durante la sfeccatura, contribuisce ad ammorbidire i mosti ottenuti dagli ultimi cicli di pressatura. Applicabile anche in flottazione.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto liquido
Colore chiaro, leggermente ambrato

Densità (g/L) 1032 ± 2

ANALISI CHIMICHE

Anidride solforosa (g/L) $3,3 \pm 0,3$
pH $3,4 \pm 0,4$
Estratto secco (%) > 5
Su prodotto secco:
Ceneri (%) < 2
Azoto totale (%) > 14
Urea (g/kg) $< 2,5$
Piombo (ppm) $< 1,5$
Ferro (ppm) < 50

Zinco (ppm) < 50
Cromo (ppm) < 10
Rame (ppm) < 30
Pentaclorofenoli (ppm) $< 0,3$
Mercurio (ppm) $< 0,15$
Cadmio (ppm) $< 0,5$
Arsenico (ppm) < 1
 H_2O_2 (ppm) < 10



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Microrganismi viventi (UFC/g)	< 10 ⁴
Batteri lattici totali (UFC/g)	< 10 ³
Batteri acetici (UFC/g)	< 10 ³
Coliformi (/g)	abs.
<i>E. coli</i> (/g)	abs.
Spore di <i>Clostridium perfringens</i> (/g)	abs.

<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
Spore di microrganismi anaerobi solfo-riduttori (/g)	abs.
Lieviti (UFC/g)	< 10 ³
Muffe (UFC/g)	< 10 ³

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Temperature: non ci sono controindicazioni particolari nelle normali condizioni di conservazione dei vini.

L'azione di **GECOLL® SUPRA** è adatta al pH del vino.

DOSI D'IMPIEGO

- Sulla base di prove preliminari eseguite in laboratorio, il successo della chiarifica dipende dalla preparazione della gelatina, dalla sua modalità di aggiunta, dal monitoraggio della chiarifica e dalla separazione del deposito feccioso (travaso).
- Dose media: da 40 a 100 mL/hL.

MODALITÀ D'USO

GECOLL® SUPRA deve essere distribuita omogeneamente su tutto il volume di vino. La gelatina dev'essere aggiunta progressivamente durante un rimontaggio versando il prodotto a filo sottile, per assicurare una buona distribuzione nell'intera massa del vino. In generale è sufficiente effettuare il rimontaggio di un terzo del serbatoio. L'aggiunta deve essere accompagnata da una agitazione energica.

Si raccomanda l'utilizzo di un **ENODOSATORE**.

Per il trattamento in barrique è opportuno diluire **GECOLL® SUPRA** con un po' d'acqua (250 mL ogni 1000 mL di prodotto). A seconda del tipo di vino da trattare e del suo livello di torbidità, è consigliata l'aggiunta di **SILIGEL®** o di **MICROCOL®** per ottimizzare la flocculazione e la chiarifica (sedimentazione, compattazione delle fecce).

I tannini vengono aggiunti normalmente prima della gelatina, l'aggiunta della bentonite si esegue in genere dopo; **SILIGEL®** va aggiunto prima della colla quando si desidera migliorarne la «presa», coadiuvarne gli effetti ed accelerarne la sedimentazione; successivamente alla colla se si desidera invece esaltare l'azione correttiva del biossido di silicio sulla matrice polifenolica.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, al riparo dal gelo, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni (confezioni da 1 L e 1.100 L); 30 mesi nei confezionamenti da 5; 20 e 125 L.

CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1,05 kg – cartone da 15 x 1,05 kg.
Tanica da 5,25 kg – cartone da 4 x 5,25 kg.
Tanica da 21 kg.

