



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

# GOLDENCLAR INSTANT

## GÉLATINE

Gélatine de qualité alimentaire soluble à froid au poids moléculaire élevé

### Applications Oenologiques

Gélatine extrêmement pure de qualité alimentaire en micro-granulés. GOLDENCLAR INSTANT est une gélatine au poids moléculaire élevé. Son procédé de fabrication permet d'éliminer la réhydratation dans l'eau chaude.

Goldenclar Instant est très efficace pour clarifier les vins et pour la stabilisation colloïdale des vins

Dans les vins rouges, elle réduit les sensations astringentes et sèchardes sans affecter le goût, l'équilibre ou la structure du vin.

Nous recommandons d'utiliser cette gélatine sur des vins destinés à l'élevage à long ou moyen terme.

Sur les vins blancs, elle peut être utilisée avec une bentonite, du sol de silice ou des tannins pour augmenter la finesse, la clarté, et la filtrabilité. Particulièrement utilisée sur les vins très structurés élevés en fut de chêne.

GOLDENCLAR INSTANT est un produit sans allergène qui peut remplacer le blanc d'œuf. Ce sont deux clarifiants très proches, mais la gélatine n'est pas considérée comme allergène. GOLDENCLAR INSTANT n'est donc pas sujet à la règle d'affichage des produits allergène CE 2007/68/CE.

### Mise en oeuvre

Pour clarifier les vins blancs et rouges structuré en respectant leurs équilibres. Particulièrement utilisé pour :

- Vins rouge de garde
- Vins blanc structuré, élevé en barrique
- Vins muté
- Stabilisation colloïdal

Diluer GOLDENCLAR INSTANT dans 20x son poids en eau à une température ambiante. L'eau chaude n'est pas nécessaire, mais augmente la fluidité et l'efficacité de la gélatine.

Brasser énergiquement pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter uniformément à la masse durant un remontage ou à l'aide d'un doseur.

La solution de gélatine doit être utilisée immédiatement.

### Dose d'emploi

Vins blancs et mutés : 2 à 8g/hl

Vins rouges élevés : 4 à 12 g/hl

Ces dosage sont strictement à usage indicatif, un essai préliminaire en laboratoire est essentiel pour assurer un affinage optimal.