



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

SOLOGEL

GÉLATINE LIQUIDE

Gélatine alimentaire «gold» en solution à 50%.

SOLOGEL est faiblement hydrolysée et possède une bonne densité de charge.

Applications Oenologiques

SOLOGEL est indiquée pour la clarification statique ou la flottation des moûts et pour la clarification des vins blancs, en association avec SIL FLOC, TANENOL CLAR, GELBENTONITE.

SOLOGEL est une excellente gélatine pour les vins rouges, sur lesquels elle produit une clarification rapide et complète parallèlement à une bonne détannisation, ce qui permet d'améliorer nettement les caractéristiques gustatives du vin.

Mise en oeuvre

Ajouter SOLOGEL directement au vin au moyen d'un raccord de collage ou par remontage.

Pour déterminer le dosage optimal et éviter les phénomènes de surcollage, il est conseillé d'effectuer au préalable des essais de clarification en laboratoire en employant des doses progressives de gélatine, seule ou associée à d'autres clarifiants.

Pour une clarification d'une efficacité maximale, il est conseillé d'introduire les clarifiants de manière progressive et continue dans le vin à traiter au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse, et de les doser sur la moitié au moins de la masse totale.

Dose d'emploi

10 - 15 mL/hL de SOLOGEL + 50 à 100 mL/hL de SIL FLOC pour les jus d'écoulure

20 - 25 mL/hL de SOLOGEL + 50 à 100 mL/hL de SIL FLOC pour les jus de presse.

Généralement, l'ajout de gélatine est réalisé après celui de SIL FLOC.

Des essais en laboratoire peuvent être réalisés afin de connaître les doses précises de SIL FLOC et de SOLOGEL à ajouter au moût.

Conditionnement et conservation

Bidon de 25 kg citernes de 1'200 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.