



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

GELAGREEN

CLARIFIANT

Le processus de production utilisé permet le maintien de l'intégrité de la molécule de protéine de cette gélatine BIO

Application

Gelagreen se caractérise par son potentiel de collage efficace à la fois sur les vins blancs et les vins rouges, avec une floculation complète et efficace ainsi qu'une clarification rapide du moût ou du vin traité.

Dans les vins blancs, il est utilisé à la fois pour la clarification statique et pour la flottation continue ou discontinue. Pour le collage du vin rouge, **Gelagreen** permet d'éliminer l'excès de tannin et est idéal pour la finition des vins élevé en fût.

Méthode d'utilisation

Dissoudre le produit dans de l'eau chaude (40-50 ° C) en veillant à ne pas dépasser 2-3% de concentration. Mélanger jusqu'à complète dissolution et à ajouter au vin lors d'un remontage en homogénéisant l'ensemble de la masse. Attendez 24 à 48 heures pour la sédimentation complète.

Dosage

1-20 g/hl, en fonction de la tannicité du vin; en association avec 20-100 g/hl de Gelbentonite si nécessaire pour assurer la stabilité protéique du vin traité.

5-20 g/hl pour le jus;

60g/hl ou plus en flottation.

Emballage

Sachets de 500 g.

Certificat BIO

Produits certifiés biologiques pour le vin biologique production, Reg. 203/12.

