



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

GOLDENCLAR

FEUILLES DE GÉLATINE

Pour clarifier les vins blancs et rouges structurés en respectant leur équilibre.

Applications Oenologiques

Feuilles de gélatine or de qualité alimentaire, très pure et de haute qualité. GOLDENCLAR est une gélatine soluble dans l'eau chaude.

Elle possède un poids moléculaire élevé, de larges chaînes de protéines et une grande surface de contact. Ses caractéristiques physiques et chimiques rendent GOLDENCLAR très efficace en clarification et en stabilisation colloïdale des vins.

Vins rouges

Diminue l'astringence et la sensation de sécheresse sans affecter l'équilibre et la structure du vin.

Goldenclar est recommandé pour les vins de garde structurés.

Vins blancs

Combiné à la bentonite, au sol de silice ou avec Tanenol Clar, Goldenclar améliore la qualité olfactive, clarifie et aide à la filtration. Particulièrement indiqué pour clarifier les vins blancs structurés, élevés en barrique.

GOLDENCLAR peut-être utilisée en tant que variante "sans allergène" à l'albumine d'oeuf. Son effet est pratiquement similaire. GOLDENCLAR n'est pas reconnue comme un allergène, elle n'est donc pas soumise à l'étiquetage des produits pouvant causer des allergies (directive 2007/68/CE).

Mise en oeuvre

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

- Vins rouges de garde
- Vins blancs structurés, élevés en barrique
- Vins mutés
- Stabilisation colloïdale

Diluer lentement GOLDENCLAR dans de l'eau chaude à 40°C, au ratio 1:10. Bien mélanger pour assurer la complète dissolution de la gélatine. Ajouter la solution à la masse à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube venturi.

La solution de gélatine se solidifie à 20°C.

Il faut l'utiliser rapidement. La solution ne peut pas être conservée.

Dose d'emploi

0.2-4 g/hl sur vins blanc

1-15 g/hl sur vins rouge

Pour éviter les surcollages, il est conseillé d'effectuer des essais en laboratoire.