

GECOLL® FLOTTATION

Gélatine liquide à forte réactivité pour la flottation.

DESCRIPTION

GECOLL® FLOTTATION est obtenue par hydrolyse enzymatique ménagée et contrôlée. **GECOLL® FLOTTATION** grâce à son état liquide et à son contenu en protéines de haut poids moléculaire et de densité de charge élevée permet une floculation rapide des moûts.

GECOLL® FLOTTATION est une gélatine spécifiquement développée pour obtenir une meilleure floculation des particules en suspension qui seront alors entraînées vers le haut par le gaz injecté.

La flottation est une technique de clarification des moûts qui utilise la différence de densité entre les particules solides et liquides. La séparation liquide-solide par formation d'un «floc» se fait par la floculation d'une colle organique (**GECOLL® FLOTTATION**) avec les particules présentes dans le moût à clarifier.

A la différence de la décantation, cette technique est fondée sur l'élévation du trouble grâce à l'injection de gaz pressurisé. Les microbulles formées se fixent sur les particules en suspension, modifiant ainsi, leur densité. Ces phénomènes sont régis par la loi de Stokes qui détermine la vitesse de décantation ou de flottation d'une particule.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

GECOLL® FLOTTATION est recommandée pour la clarification des moûts par flottation.

Produite à partir de gélatines présentant un fort degré Bloom et grâce à une hydrolyse enzymatique ménagée, **GECOLL® FLOTTATION** est caractérisée par une densité de charge très élevée, au pH du vin, qui lui confère une haute réactivité vis-à-vis des particules en dissolution.

GECOLL® FLOTTATION favorise la formation de floculats, augmentant ainsi la vitesse et l'efficacité de la séparation des particules solides, et ce indépendamment du flottateur utilisé.

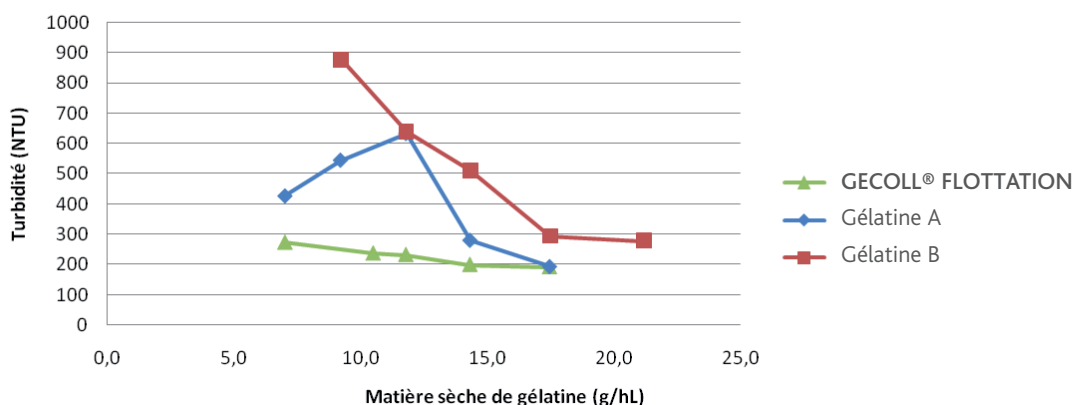
L'enzymage (LAFAZYM® CL à 0,5 - 1,5 g/hL) du moût avant flottation est indispensable pour optimiser la floculation et réduire la viscosité du moût qui gêne la clarification.

Quantité de matière sèche de gélatine (g/hL)	Turbidité obtenue (en NTU) pour		
	Gélatine A	Gélatine B	Gecoll® Flottation
7,0	428	-	274
9,2	546	878	-
10,5	-	-	238
11,8	634	640	233
14,3	282	510	200
17,5	195	294	192



LAFFORT
L'œnologie par nature

Evolution de la turbidité selon le type et la quantité de gélatine utilisée



PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Température : pas de contre-indication particulière dans les conditions normales d'utilisation. L'action de **GECOLL® FLOTTATION** est adaptée à la gamme de pH du vin. L'utilisation de **GECOLL® FLOTTATION** doit être associée au cours de la flottation avec celle de co-adjuvants tels que enzyme de clarification (**LAFAZYM® CL**), gel de silice (**SILIGEL®**) et bentonite (**MICROCOL®**).

DOSE D'EMPLOI

Il est recommandé de réaliser au préalable des essais en laboratoire afin d'obtenir le niveau de clarification souhaité. Dose moyenne : 30 - 70 mL/hL (selon le type de moût, sa charge et l'état sanitaire).

Pour les vins issus de thermotraitement la dose peut être portée aux environs de 100 - 120 mL/hL.

Comme **GECOLL® FLOTTATION** est un produit liquide, il peut-être appliqué directement et facilement dans le moût. Pour faciliter son homogénéisation dans la masse du moût, il est recommandé de diluer le produit avant son addition (1L de **GECOLL® FLOTTATION** dans 5L d'eau froide).

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine fermé.

Conserver à température ambiante (15-20°C).

Une fois ouvert, le produit doit-être utilisé rapidement (avant 1 mois).

De par ses caractéristiques physico-chimiques, **GECOLL® FLOTTATION** peut présenter un risque de gélification à une température ambiante inférieure à 6-7°C. Dans ce cas, le produit dans son emballage, doit être plongé dans un bain d'eau chaude, ou placé dans une pièce chauffée, pour récupérer sa fluidité initiale.

EMBALLAGE

Bidon de 11 kg.

