

# GECOLL SUPRA

Gélatine liquide élaborée à partir d'une sélection de matière première très pure, exclusivement d'origine porcine

## SPÉCIFICITÉS

**GECOLL SUPRA** se caractérise par une densité de charges de surface élevée et stable en fonction du pH.

**GECOLL SUPRA** est un agent de collage destiné :

- A la valorisation du potentiel organoleptique des vins. **GECOLL SUPRA** élimine les tanins responsables des caractères agressifs ou astringents, et redonne au vin de la rondeur et de la souplesse en bouche sans modifier l'expression aromatique.
- A la stabilisation de l'état colloïdal.
- A la clarification des vins et mouts, en éliminant les particules du trouble.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

**GECOLL SUPRA** est recommandé pour le traitement :

- des vins rouges de garde, des vins rouges primeurs aux tannins très réactifs.
- des vins rosés (et des vins blancs secs ou liquoreux).

**GECOLL SUPRA** favorise la clarification de mouts lors du débourbage et contribue à l'assouplissement des dernières presses.

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Températures : il n'y a pas de contre-indications particulières dans les conditions normales de conservation du vin.

L'action de **GECOLL SUPRA** est adaptée au pH du vin.

### DOSE D'EMPLOI

- Sur la base d'essais préalables réalisés au laboratoire, la réussite du collage dépend de la préparation de la gélatine, de son addition, du suivi du collage et de la levée de colle (soutirage).

Dose moyenne : 4 à 10 cL/hL

### MISE EN ŒUVRE

Elle doit être homogène sur l'ensemble du volume de vin. La gélatine doit être additionnée progressivement au cours d'un remontage en versant le produit par petits volumes, pour assurer une bonne répartition dans la masse du vin. Le remontage d'un tiers de la cuve est en général suffisant. L'addition doit être accompagnée d'un brassage énergétique.

L'utilisation d'un **OENODOSEUR** est recommandée.

Pour le traitement en barrique il est parfois souhaitable de délayer **GECOLL SUPRA** dans un peu d'eau (25 cL/100 cL de produit).

Selon les types de vins traités et leurs niveaux de trouble, l'addition de **SILIGEL** ou de **MICROCOL** est recommandée pour optimiser la prise de colle (floculation) et la clarification (sédimentation, tassement des lies):

L'addition de la bentonite se fera généralement après la gélatine. L'addition de **SILIGEL** et/ou de tanins se fera avant la gélatine.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CONSERVATION

---

Conserver dans son emballage fermé et scellé d'origine, à température ambiante (15-20°C).

Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.

La caractérisation physico-chimique de **GECOLL SUPRA** entraîne un risque de prise en gel lorsque la température ambiante est inférieure à 6 – 7°C. Dans une telle situation plongé le jerrican dans de l'eau chaude pour retrouver la fluidité du liquide.

## CONDITIONNEMENT

---

Bidon de 1,05 kg – carton de 15 x 1,05 kg.

Bidon de 5,25 kg – carton de 4 x 5,25 kg.

Jerrican de 21 kg.

Fût de 125 kg

