

GELAROM

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

SPÉCIFICITÉS

GELAROM se caractérise par une densité de charges de surface élevée qui lui permet d'agir précisément sur certaines substances colloïdales jouant un rôle de masqueurs d'arômes.

GELAROM est un agent de collage destiné :

- A la révélation du potentiel organoleptique des vins. **GELAROM** harmonise la structure polyphénolique pour favoriser l'expression des arômes, et redonne de la fraîcheur sans modifier l'équilibre structurel des vins.
- A la stabilisation de l'état colloïdal.
- A la clarification des vins et des moûts, en éliminant les particules du trouble. **GELAROM** améliore la limpidité des vins.

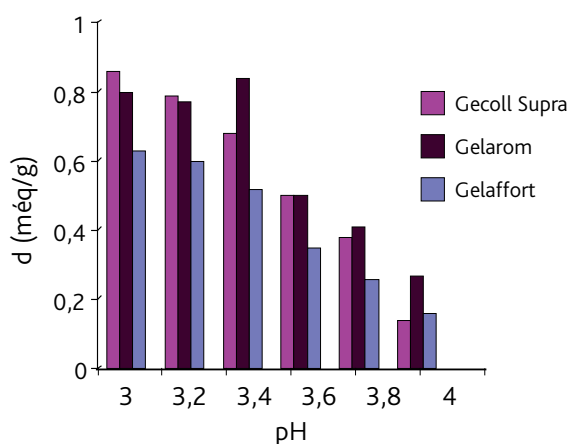
PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Dans le cas des vins jeunes fermés, le traitement avec **GELAROM** permet de retrouver le fruité et la finesse des arômes

GELAROM est adapté à la clarification :

- des moûts par flottation.
- des jus issus de thermo traitement.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES



Evolution de la charge en fonction du pH

Maintien de l'équilibre aromatique

60% d'améliorati



Action sur le profil aromatique

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 **GELAROM** est adaptée au pH du vin.

Dans le cas des vins blancs, **GELAROM** est ajouté avec **SILIGEL** ou **MICROCOL**.

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 : 3 à 6 cL/hL

MISE EN ŒUVRE

Incorporer pur ou dilué dans une fois son poids d'eau, de manière homogène sur l'ensemble du volume de vin. **GELAROM** doit être additionnée progressivement au cours d'un remontage en versant le produit par petits volumes, pour assurer une bonne répartition dans la masse. L'addition doit être accompagnée d'un brassage énergique, le remontage d'un tiers de la cuve est en général suffisant.

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

Selon les types de vins traités et leur niveau 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.*

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 **GELAROM** entraîne un risque de prise en gel lorsque la température ambiante est inférieure à 5°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