

GELAROM®

Gélatine liquide élaborée à partir d'une sélection de matière première très pure, exclusivement d'origine porcine.
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

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 structural 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.

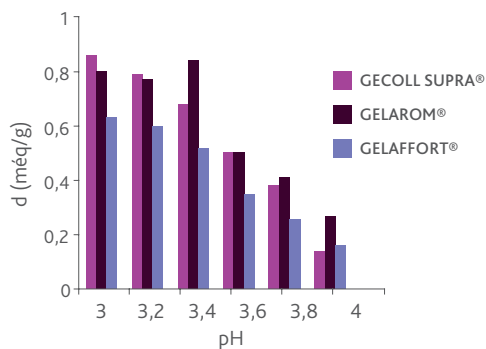
PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

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

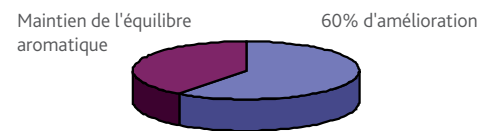
GELAROM® est adapté à la clarification :

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

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES



Evolution de la charge en fonction du pH



Action sur le profil aromatique

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect liquide
Couleur claire, légèrement ambrée
Densité (g/L) 1045 ± 2

Test de prise en gelée* 4 à 8°C ± 4
*(Suivant période de l'année - solution non prise en gelée et encore manipulable).



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

SO ₂ (g/L)	3,3 ± 0,3
pH	3,3 ± 0,3
Extrait sec (%)	> 5
Sur produit sec:	
Cendres (%)	< 2
Urée (g/kg)	< 2,5
Arsenic (ppm)	< 1
Plomb (ppm)	< 1,5
Mercuré (ppm)	< 0,15

Cadmium (ppm)	< 0,5
Azote total (%)	> 14
Fer (ppm)	< 50
Zinc (ppm)	< 50
Chrome (ppm)	< 10
Cuivre (ppm)	< 30
Pentachlorophénols (ppm)	< 0,3
H ₂ O ₂ (ppm)	< 10

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes viables (UFC/g)	< 10 ⁴
Bactéries lactiques totales (UFC/g)	< 10 ³
Bactéries acétiques (UFC/g)	< 10 ³
Coliformes (/g)	absence
Spores de <i>Clostridium perfringens</i> (/g)	absence
<i>E.coli</i> (/g)	absence

<i>Staphylococcus</i> (/g)	absence
<i>Salmonella</i> (/25 g)	absence
Spore de microorganismes anaérobies	
sulfo-réducteurs (/g)	absence
Levures (UFC/g)	< 10 ³
Moisissures (UFC/g)	< 10 ³

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 **OENODOSEUR** 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.*

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : - 2 ans pour 1,05 kg et le 1050 kg.
- 30 mois pour 5,25 kg, 21 kg et 125 kg.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 1,05 kg - 5,25 kg et 21 kg.
Fût de 125 kg.
Conteneur de 1050 kg.

