

# VINIGEL FL

## Flotación de mostos

### CARACTERÍSTICAS

**Vinigel FL** es una gelatina purificada y muy poco hidrolizada obtenida a partir de sustancias colágenas. **Específicamente recomendada por su excelente acción clarificante en procesos de desfangado dinámico por flotación.**

Su presentación líquida facilita el empleo. Por su bajo grado de hidrólisis no produce sobreencolado.

### APLICACIÓN

Clarificación de mostos mediante sistemas de flotación de fangos.

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

**Vinigel FL líquida** respeta la naturaleza aromática y gustativa de mostos y vinos.

### COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino. Alto peso molecular.

### DOSIS

Mosto	
Preparación sólida	4-20 g/hl
Preparación líquida	40-100 ml/hl

*Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.*

### MODO DE EMPLEO

#### Preparación sólida:

1. Disolver la dosis de empleo en agua caliente (40°C) en proporción 1:20.
2. Adicionar la gelatina lentamente, de modo que caiga directamente en el ciclón que se forma y se vaya disolviendo sin formar grumos.

#### Precauciones de trabajo:

Realizar preparaciones al 2% de gelatina.

Preparar la disolución de **Vinigel FL** en el momento de empleo.

No utilizar si han transcurrido 24 horas tras su preparación.

#### Preparación líquida:

1. Puede ser aplicado directamente sobre el mosto a tratar. Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen.
2. Añadir al volumen total preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la homogeneización.

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

pH [1%]	5-7
Humedad [%]	< 15
Cenizas [%]	< 2
SO <sub>2</sub> [ppm]	< 50
Fe [mg/Kg]	< 50
Pb [mg/Kg]	< 5
Hg [mg/Kg]	< 0,15
As [mg/Kg]	< 1
Cd [mg/Kg]	< 0,5
Microorganismos totales [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>E.coli</i> [ufc/g]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [ufc/25 g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales	Ausencia
<b>Preparación líquida:</b>	
SO <sub>2</sub> (ppm)	2000-4000
pH	4.5-5.5
Densidad (g/cc)	1.02-1.05
Turbidez (NTU)	<80

### ASPECTO FÍSICO

Preparación sólida: Granulado de color amarillo claro.

Preparación líquida: Líquido transparente ligeramente viscoso.

### PRESENTACIÓN

Preparación sólida: Envase de 20 kg.

Preparación líquida: Envase de 5, 22 y 1000 kg.

### CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. Una vez abierto consumir rápidamente.

Preparación líquida: Por las características intrínsecas del producto puede gelificar a temperatura inferior a 8°C calentar en baño de agua ó atemperar en ambiente cálido hasta que el líquido recupere su estado fluido inicial.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.