

# VINIGEL FORTE

Fuerza clarificante y estabilización coloidal

## CARACTERÍSTICAS

**Vinigel FORTE** es una gelatina altamente hidrolizada que garantiza una alta reactividad en vinos ricos en coloides y difíciles de clarificar.

Se presenta tanto en formato polvo como en formato líquido que facilita su empleo.

## APLICACIÓN

Destinada a la clarificación de vinos jóvenes tintos, rosados y blancos.

Muy recomendada para vinos prensa de difícil clarificación.

Su elevada reactividad permite una rápida estabilización coloidal lo que garantiza una rápida y significativa mejora de la limpidez.

## COMPOSICIÓN

**Vinigel FORTE:** gelatina atomizada de origen porcino.

**Vinigel FORTE L (solución líquida):** gelatina de origen porcino en solución acuosa. **Alérgeno:** Contiene sulfitos.

## DOSIS

Vinigel FORTE	
Vino blanco y rosado	2-5 g/Hl
Vino tinto	5 – 15g/Hl

Vinigel FORTE L (solución líquida)	
Vino blanco y rosado	10-25 ml/Hl
Vino tinto	20 -60 ml/Hl

*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

### Vinigel FORTE

1. Diluir la cantidad necesaria en proporción 1/10 en agua fría y homogeneizar.
2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total de vino a tratar y homogeneizar.

### Vinigel FORTE L (solución líquida)

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

### Precauciones de trabajo:

En vinos blancos y rosados el empleo de **Vinigel FORTE** por estar muy hidrolizada, presenta riesgo de sobreencolado por lo que su empleo debe ir asociado con sol de sílice (**Silisol**) o bentonita de calidad **Maxibent**. Para ello añadir primero **Vinigel FORTE** y dejar actuar mínimo 4 horas antes de la adición de sol de sílice o bentonita.

### ASPECTO FÍSICO

**Vinigel FORTE:** Gránulo muy fino de color amarillo-ámbar.

**Vinigel FORTE L (solución líquida):** Líquido transparente ligeramente viscoso y ambarino.

### PRESENTACIÓN

**Vinigel FORTE:** Envase de 15 kg.

**Vinigel FORTE (solución líquida):** Envase de de 5, 22 y 1.100 kg.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISCOQUÍMICAS

#### VINIGEL FORTE

pH (1%)	5-7
Humedad (%)	< 15
Cenizas (%)	< 2
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	< 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/25g]	Ausencia
<i>S.aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Coliformes totales</i> [UFC/g]	Ausencia

#### VINIGEL FORTE ( PREPARACIÓN LÍQUIDA )

Residuo seco [%(p/p)]	> 18,5
SO <sub>2</sub> [mg/kg]	2000-4000
pH	3,9 – 4,9
Densidad [g/cm <sup>3</sup> ]	1,04– 1,10
Turbidez (NTU)	< 80
Recuento total [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Levaduras y mohos [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Ausencia
<i>S. aureus</i> [UFC /25g]	Ausencia

### CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Preparación sólida: Consumo preferente antes de 5 años a partir del envasado.

Preparación líquida: Consumo preferente antes de 2 años a partir del envasado.

#### RGSEAA: 31.00391/CR

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