

VINIGEL ORO

Clarificaciones de vinos de alta gama

CARACTERÍSTICAS

Vinigel ORO es una gelatina altamente purificada en láminas con excelentes propiedades clarificantes, obtenida a partir de sustancias colágenas. El respeto de la fracción polifenólica y del color del vino hace que **Vinigel ORO** sea apropiada en vinos de alta gama, donde el respeto por la expresión aromática es fundamental durante los tratamientos de clarificación.

APLICACIÓN

Clarificación de vinos tintos de alta carga polifenólica y vinos tintos con crianza en barrica.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinigel ORO respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen bovino.

ASPECTO FÍSICO

Láminas de color ámbar transparentes.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 g.

DOSIS

Vinos tintos 5 - 15 g/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

La utilización de **Vinigel ORO** ha de ser en forma de solución, esta se puede realizar de dos maneras:

1. Mantener las láminas de gelatina durante varias horas en agua fría. Terminar de disolver calentando a 30°C la disolución.
2. Poner agua en un recipiente y añadir las láminas de **Vinigel ORO**. Llevarlas al baño María, agitando hasta su completa disolución.

Incorporar la disolución al volumen total de vino a clarificar y agitar.

Precauciones de trabajo:

Preparar la disolución de **Vinigel ORO** en el momento de empleo. No utilizar si han transcurrido 24 horas tras su preparación.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

pH (1%)	5-7
Humedad (%)	< 15
Cenizas (%)	< 2
SO ₂ (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 ⁴
<i>E.coli</i> (ufc/g)	Ausencia
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales	Ausencia

CONSERVACIÓN

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

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

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