

VINIGEL PLATINUM

Clarificación de vinos equilibrados y estructurados

CARACTERÍSTICAS

Vinigel PLATINUM es una gelatina purificada y poco hidrolizada obtenida a partir de sustancias colágenas. **Excelente acción clarificante, equilibra la estructura polifenólica de forma eficaz, cuidando la estructura del vino.** El vino mantiene su potencial de envejecimiento y sus cualidades aromáticas.

APLICACIÓN

Clarificación de vinos tintos estructurados con alta carga polifenólica. Vinos tintos de crianza.

Su aplicación es apropiada en vinos de alta gama, donde el respeto por la expresión varietal es fundamental durante los tratamientos de clarificación.

Apto para flotación de mostos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

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

Elimina notas disonantes de un exceso de madera.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino. Alto peso molecular.

DOSIS

Mosto /Vino **5-10 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

1. Diluir la cantidad de **Vinigel PLATINUM** en proporción 1/20 en agua caliente (35°C) y homogeneizar.
2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total de vino a tratar y homogeneizar.

Precauciones de trabajo:

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

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color amarillo ámbar.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

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. Una vez preparada la disolución consumir rápidamente.

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

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