

Vinigel SEDA

Acción clarificante y suavidad tánica en boca.
Respeto del carácter varietal

CARACTERÍSTICAS

Vinigel SEDA es una gelatina líquida purificada, medianamente hidrolizada, obtenida a partir de sustancias colágenas. Excelente acción clarificante, elimina la astringencia, aportando suavidad en boca sin perder intensidad ni calidad aromática. Se obtienen vinos redondos, sin aristas pero íntegros en nariz.

Su presentación líquida facilita el empleo.

APLICACIÓN

- »Vinos tintos estructurados.
- »Vinos tintos jóvenes.
- »Vinos con paso por madera (joven roble).
- »Vinos blancos y rosados.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinigel SEDA proporciona suavidad y redondez en boca. Lima aristas tánicas. Elimina taninos verdes y astringentes sin detrimento de la fracción aromática.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino en solución acuosa de peso molecular medio.

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

Vino 30 – 80 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

1. Puede ser aplicado directamente sobre el mosto o 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:

El empleo de **Vinigel SEDA** en vinos blancos y rosados debe ir asociada con sol de sílice (**Silisol**) o bentonita de calidad **Maxibent**. Para ello añadir primero **Vinigel SEDA** y dejar actuar mínimo 4 horas antes de la adición de sol de sílice o bentonita.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS EP 862 (rev.3)

Residuo seco [% (p/p)]	> 8.5
SO ₂ [mg/kg]	2000-4000
pH	4,5 – 5,5
Cenizas [%]	< 2
Cloruros [mg/kg]	< 10
Cu [mg/kg]	< 30
Zn [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
Nitrógeno total [%]	> 14
Microorganismos totales [UFC/g]	< 10 ⁴
Levaduras [UFC /g]	< 10 ³
Bacterias lácticas [UFC /g]	< 10 ³
Bacterias acéticas [UFC /g]	< 10 ³
Mohos [UFC /g]	< 10 ³
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	Ausencia
Esporas de microorganismos anaerobios sulfito-reductores [UFC/g]	Ausencia
Esporas de <i>Clostridium perfringens</i>	Ausencia
<i>S. aureus</i> [UFC/g]	Ausencia

ASPECTO FÍSICO

Líquido transparente ligeramente viscoso.

PRESENTACIÓN

Envase de 5, 22 y 1000 kg.

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

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

Por las características intrínsecas del producto puede gelificar a temperatura inferior a 12°C. Calentar en baño de agua ó atemperar en ambiente cálido hasta que el líquido recupere su estado fluido inicial.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.