

# VINIGEL FL

## Flotación de mostos

### CARACTÉRISTIQUES

**Vinigel FL** est une gélatine liquide purifiée peu hydrolysée, obtenue à partir de collagènes. Spécialement recommandée pour son excellente action clarifiante lors de procédé de débouillage dynamique par flottation.

Sa formulation liquide facilite son utilisation. Son faible degré d'hydrolyse n'entraîne pas de sur collage.

### APPLICATIONS

Clarification des moûts lors de procédé de débouillage dynamique par flottation.

### PROPRIÉTÉS SENSORIELLES

**Vinigel FL** respecte la nature aromatique et gustative des moûts.

### COMPOSITION

Protéine d'origine porcine. Poids moléculaire élevé.

### DOSES

<b>Moût</b>	
<b>Préparation solide</b>	<b>4 - 20 g/hl</b>
<b>Préparation liquide</b>	<b>40 - 100 ml/hl</b>

Attention : il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

### MODE D'EMPLOI

#### Préparation solide:

1. Dissoudre la dose d'emploi dans de l'eau chaude à 40°C (solution à 20%).
2. Ajouter la gélatine lentement, de façon à ce qu'elle tombe directement dans le tourbillon central afin d'obtenir une solution sans grumeaux.

#### Précautions de travail:

Clarifiants Réaliser des préparations à 2%.

Préparer la solution de **Vinigel FL** au moment de l'utilisation.

Ne pas utiliser au-delà de 24 heures après préparation.

#### Préparation liquide:

1. Peut être directement appliquer sur moût. Afin de faciliter son homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois son volume.
2. Incorporer au volume total à traiter, à l'aide d'une pompe doseuse de préférence. S'assurer d'une bonne homogénéisation

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

pH (1%)	5-7
Humidité (%)	< 15
Cendres (%)	< 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
Microorganismes totaux [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>E.coli</i> (ufc/1g)	Absence
<i>Salmonelle</i> (ufc/25 g)	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux	Absence
<b>Préparation liquide</b>	
SO <sub>2</sub> (ppm)	2000-4000
pH	4.5-5.5
Densité (g/cm <sup>3</sup> )	1.02-1.05
Turbidité (NTU)	<80

### ASPECT PHYSIQUE

Préparation solide: granulé de couleur jaune clair.

Préparation liquide: liquide transparent légèrement visqueux.

### PRÉSENTATION

Préparation solide: sacs de 20 kg.

Préparation liquide: Bidons de 5 kg, 22 kg et cuves de 1.000 kg.

### CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit sec et frais. Un fois l'emballage ouvert, consommer rapidement.

Préparation liquide: le produit peut se gélifier à des températures inférieure à 8°C, réchauffer ou remettre à température ambiante, jusqu'à obtention de sa fluidité initiale.

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

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009