

# VINIGEL FORTE

Stabilisation colloïdale et action clarifiante puissante pour vins de presses et vins jeunes instables

## CARACTÉRISTIQUES

**Vinigel FORTE** est une gélatine hautement hydrolysée qui garantit une forte réactivité sur les vins riches en colloïdes et difficiles à clarifier.

Elle se présente sous forme poudre et liquide. La formulation liquide facilite son utilisation.

## APPLICATIONS

Destinée à la clarification des vins rouges jeunes et déséquilibrés et des vins rosés et blancs très chargés.

Recommandée pour les vins de presses difficiles à clarifier.

Sa forte réactivité permet une stabilisation colloïdale rapide, garantissant une amélioration significative et prompte de la limpidité.

## COMPOSITION

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

**Vinigel FORTE L (liquide):** Gélatine d'origine porcine en solution aqueuse. Allergène: Contient sulfites.

## DOSES

Vinigel FORTE	
Vins blancs et rosés	2-5 g/Hl
Vins rouges	5 – 15g/Hl

Vinigel FORTE L (liquide)	
Vins blancs et rosés	10-25 ml/Hl
Vins rouges	20 -60 ml/Hl

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

## MODE D'EMPLOI

### Vinigel FORTE

1. Diluer la quantité nécessaire dans la proportion 1/10 dans de l'eau froide puis homogénéiser.
2. Une fois dissous, incorporer au volume total de vin à traiter et homogénéiser.

### Vinigel FORTE L (liquide)

1. Il peut être appliqué directement sur le vin à traiter. Pour faciliter l'homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois son poids en vin.
2. Incorporer au volume à traiter à l'aide d'une pompe doseuse et homogénéiser.

### Précautions de travail :

Sur vins blancs et sur vins rosés, l'emploi de **Vinigel FORTE** peut éventuellement présenter des risques de sur encollage du fait de son fort degré d'hydrolyse, il est donc fortement recommandé d'associer son utilisation avec du gel de silice (**SOLISOL**) ou bien avec de la bentonite (**Maxibent**). Incorporer **Vinigel FORTE** en premier et laisser agir pendant 4 heures au minimum, ensuite additionner le gel de silice ou la bentonite.

### ASPECT PHYSIQUE

**Vinigel FORTE:** Granulé cylindrique très fin de couleur jaune.

**Vinigel FORTE L (liquide):** Liquide ambré transparent et légèrement visqueux.

### PRÉSENTATION

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

**Vinigel FORTE (liquide):** Bidons de 5 et 22 et cuve de 1.100 kg.

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

#### VINIGEL FORTE

pH (1%)	5-7
Humidité (%)	< 15
Cendres (%)	< 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
Microorganismes totaux [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>E.coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Absence
<i>S.aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	Absence
Anaérobies sulfite-réducteurs (ufc/g)	<10

#### VINIGEL FORTE L ( LIQUIDE )

Résidu sec [% (p/p)]	> 18,5
SO <sub>2</sub> [mg/kg]	2000-4000
pH	3,9 – 4,9
Densité [g/cm <sup>3</sup> ]	1,04– 1,10
Turbidité (NTU)	< 80
Flore totale [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Levures et moisissures [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Absence
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Absence
<i>S. aureus</i> [UFC /25g]	Absence

### CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Le produit peut se gélifier à des températures inférieure à 12°C, réchauffer ou remettre à température ambiante, jusqu'à obtention de sa fluidité initiale.

**Vinigel FORTE:** Date limite d'utilisation optimale 5 ans à partir de l'emballage.

**Vinigel FORTE L (liquide):** Date limite d'utilisation optimale 2 ans à partir de l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

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