

Vinigel SEDA

Azione chiarificante e morbidezza gustativa.
Rispetto del carattere varietale.

CARATTERISTICHE

Vinigel SEDA è una gelatina liquida purificata, mediamente idrolizzata, ottenuta da sostanze a base di collagene. Eccellente azione chiarificante, elimina l'astringenza, apportando morbidezza in bocca senza perdere intensità né qualità aromatica. Si ottengono vini rotondi, non spigolosi, ma integri al naso.

La sua presentazione liquida ne facilita l'uso.

APPLICAZIONE

Vini rossi strutturati.
Vini rossi giovani.
Vini passati in legno (rovere giovane).
Vini bianchi e rosati.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vinigel SEDA conferisce morbidezza e rotondità in bocca. Smussa spigolosità tanniche. Elimina tannini verdi e astringenti senza compromettere la frazione aromatica.

COMPOSIZIONE

Proteina di origine suina in soluzione acquosa di peso molecolare medio.

Allergene: contiene solfiti.

DOSI

Vino 30 – 80 ml/hl

Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottima da utilizzare, dato che dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Può essere applicato direttamente sul mosto o sul vino da trattare. Per facilitare l'omogeneizzazione si raccomanda di diluire il prodotto in 2-4 volte il suo volume in vino.
2. Aggiungere al volume totale di vino preferibilmente con pompa dosatrice. Garantire l'omogeneizzazione.

Precauzioni nella lavorazione:

L'utilizzo di Vinigel SEDA in vini bianchi e rosati deve essere associato a gel di silice (SILISOL) o a bentonite di qualità MAXIBENT. A tal fine, aggiungere in primo luogo Vinigel SEDA e lasciare agire per almeno 4 ore prima di aggiungere il gel di silice o la bentonite.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 862 (rev.3)

Residuo secco [% (p/p)]	> 8.5
SO ₂ [mg/kg]	2000-4000
pH	4,5 – 5,5
Ceneri [%]	< 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
Azoto totale [%]	> 14
Totale microrganismi [UFC/g]	< 10 ⁴
lieviti [UFC /g]	< 10 ³
Batteri lattici [UFC /g]	< 10 ³
Batteri acetici [UFC /g]	< 10 ³
Muffe [UFC /g]	< 10 ³
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Assenza
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	Assenza
Spore di microrganismi anaerobi per la riduzione dei solfiti [UFC/g]	Assenza
Spore di <i>Clostridium perfringens</i>	Assenza
<i>S. aureus</i> [UFC/g]	Assenza

ASPETTO FISICO

Liquido trasparente leggermente viscoso.

PRESENTAZIONE

Confezione da 5, 22 e 1000 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, il luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 2 anni dal confezionamento.

A causa delle caratteristiche intrinseche del prodotto, può gelificare a una temperatura inferiore a 12 °C. Riscaldare a bagnomaria o temperare in un ambiente caldo fino a quando il liquido non recupera il suo stato iniziale di fluido.

RGSEAA: 31.00391/CR*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*