

# Vinigel FL

Flotación de mostos.

## CARACTERÍSTICAS

**Vinigel FL** es una gelatina purificada y muy poco hidrolizada obtenida a partir de sustancias colágenas. Específicamente recomendada por su excelente acción clarificante en procesos de desfangado dinámico por flotación.

Por su bajo grado de hidrólisis no produce sobreencolado.

## APLICACIÓN

Clarificación de mostos mediante sistemas de flotación de fangos.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

**Vinigel FL** respeta la naturaleza aromática y gustativa de mostos y vinos.

## COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino. Alto peso molecular.

## DOSIS

Mosto                      4 – 20 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. Disolver la dosis de empleo en agua caliente (40°C) en proporción 1:20.

2. Adicionar la gelatina lentamente, de modo que caiga directamente en el ciclón que se forma y se vaya disolviendo sin formar grumos.

### Precauciones de trabajo:

- Realizar preparaciones al 2% de gelatina.
- Preparar la disolución de Vinigel FL en el momento de empleo.
- No utilizar si han transcurrido 24 horas tras su preparación.

### ASPECTO FÍSICO

Granulado de color amarillo claro.

### PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS EP 015 (rev.7)

Humedad [%]	<15
SO <sub>2</sub> [mg/kg]	< 50
pH	5 – 7
Cenizas [%]	< 2
C <sub>F</sub> [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 <sup>4</sup>
Levaduras [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias lácticas [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias acéticas [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Mohos [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
<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

### 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 5 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

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