

VINIGEL *crystal*

Clarification et affinage des vins rouges structurés et équilibrés

CARACTÉRISTIQUES

Vinigel CRISTAL est une gélatine liquide purifiée peu hydrolysée, obtenue à partir de collagènes. D'une action clarifiante excellente, elle apporte également un très bon équilibre de la structure polyphénolique, en améliorant la perception en bouche et en affinant les profils des vins élevés et équilibrés. Les vins maintiennent leur potentiel de vieillissement et leurs qualités aromatiques.

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

APPLICATIONS

Clarification des vins rouges structurés à fort potentiel polyphénolique. Vins rouges de garde. Clarification des vins blancs et des vins rosés.

Son application est adaptée aux vins rouges hauts de gamme où le respect de l'expression variétale est primordial lors des traitements de clarification.

Apte pour les débourbages dynamiques de flottation.

PROPRIÉTÉS SENSORIELLES

Vinigel CRISTAL respecte l'expression aromatique et la structure tannique du vin. Elle affine le profil des vins par un gommage léger des éventuelles notes d'astringence ou de dureté.

COMPOSITION

Protéine d'origine porcine en solution aqueuse. Poids moléculaire élevé.

Allergène: Contient sulfites.

DOSES

Moût /Vin 50-250 ml/hl

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

MODO DE EMPLEO

1. Peut être directement appliquer sur moût ou sur vins. 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.

Précautions de travail :

L'emploi de **Vinigel CRISTAL** sur vins blancs et rosés doit être associé à du gel de silice (**SOLISOL**) ou à une bentonite de qualité **Maxibent**. Incorporer **Vinigel CRISTAL** en premier et laisser agir pendant 4 heures au minimum, ensuite additionner le gel de silice ou la bentonite.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide transparent légèrement visqueux.

PRÉSENTATION

Bidons de 5 kg, 22 kg et cuves de 1.000 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Résidu sec [% (p/p)]	> 8,5
SO ₂ [mg/kg]	2000-4000
pH	4,5 – 5,5
Densité [g/cm ³]	1,02 – 1,05
Turbidité (NTU)	< 80
Flore totale [UFC/g]	< 10 ⁴
Levures et moisissures [UFC /g]	< 10 ³
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Absence
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Absence
<i>S. aureus</i> [UFC /25g]	Absence

R.G.S.A: 31.00391/CR

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

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.

Date limite d'utilisation optimale: 2 ans à partir de l'emballage.