

VINIGEL PLATINUM

Clarification des vins structurés et équilibrés

CARACTÉRISTIQUES

Vinigel PLATINUM est une gélatine liquide purifiée peu hydrolysée, obtenue à partir de collagènes. **Action clarifiante excellente. Elle permet également un très bon équilibre de la structure polyphénolique et affine le profil des vins par l'élimination des notes résiduels d'astringence ou de dureté.** Les vins conservent leur potentiel de vieillissement et leurs qualités aromatiques.

APPLICATIONS

Clarification des vins rouges structurés à fort potentiel polyphénoliques. Vins rouges de garde et vins élevés en contenants bois.

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.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Vinigel PLATINUM respecte l'expression aromatique et la structure tannique du vin.

Élimine les notes de bois trop présentes.

COMPOSITION

Protéine d'origine porcine de poids moléculaire élevé.

DOSES

Moût/Vin **5-10 g/hl**

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

MODE D'EMPLOI

1. Diluer la quantité de **Vinigel PLATINUM** dans la proportion 1/20 en eau chaude (35°C) puis homogénéiser.
2. Une fois dissous, incorporer au volume total de vin à traiter puis homogénéiser.

Précautions de travail:

Préparer la solution de **Vinigel PLATINUM** au moment de l'utilisation. Ne pas utiliser au-delà de 24 heures après préparation.

ASPECT PHYSIQUE

Granulé de couleur jaune ambré.

PRÉSENTATION

Sacs de 20 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

pH (1%)	5-7
Humidité (%)	< 15
Cendres (%)	< 2
SO ₂ (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 ⁴
<i>E.coli</i> (ufc/1g)	Absence
<i>Salmonelle</i> (ufc/25 g)	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux	Absence

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs. Consommer rapidement la solution préparée.

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

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