

# VINIGEL SEDA

Action clarifiante et souplesse des tanins en bouche sur vins jeunes et aromatiques.  
Respect du caractère variétal

## CARACTÉRISTIQUES

**Vinigel SEDA** est une gélatine liquide purifiée moyennement hydrolysée obtenue à partir de collagènes.

Elle permet une excellente clarification, élimine les notes d'astringence et de sécheresse et apporte de la souplesse en bouche sans altérer ni l'intensité ni les qualités aromatiques. L'utilisation de **Vinigel SEDA** permet d'obtenir des vins ronds et souples, aux arômes nets et francs.

Sa présentation sous forme liquide facilite son emploi.

## APPLICATIONS

- » Vins rouges structurés
- » Vins rouges jeunes
- » Vins élevés en contenants bois (Elevage court)
- » Vins blancs et rosés

## PROPRIÉTÉS SENSORIELLES

**Vinigel SEDA** conduit à l'obtention de vins souples et ronds. Gomme les notes tanniques. Élimine les tanins verts et astringents sans altération du profil aromatique.

## COMPOSITION

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

Allergène: Contient sulfites.

## DOSES

Vin 30 – 80 ml/hl

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

## MODE D'EMPLOI

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 dans du vin.
2. Incorporer au volume total de vin à traiter, à l'aide d'une pompe doseuse de préférence. S'assurer d'une bonne homogénéisation.

### Précautions de travail:

L'emploi de **Vinigel SEDA** sur vins blancs et rosés doit être associé à du gel de silice (**SOLISOL**) ou à une bentonite de qualité **MAXIBENT**. Incorporer **Vinigel SEDA** 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**

Bidon de 5 kg, 22 kg et 1.000 Kg.

**PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES**

Résidu sec [% (p/p)]	> 8,5
SO <sub>2</sub> [mg/kg]	2000-4000
pH	4,5 – 5,5
Densité [g/cm <sup>3</sup> ]	1,02 – 1,05
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, chauffer ou remettre à température ambiante, jusqu'à obtention de sa fluidité initiale.

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*