

Vinigel FL

Flottazione di mosti.

CARATTERISTICHE

Vinigel FL è una gelatina purificata e molto poco idrolizzata ottenuta da sostanze a base di collagene. Particolarmente indicata per la sua eccellente azione chiarificante in processi di illimpidimento dinamico per flottazione.

Per il suo basso grado di idrolisi non produce surcollaggio.

APPLICAZIONE

Chiarificazione di mosti per mezzo di sistemi di flottazione

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vinigel FL rispetta la natura aromatica e gustativa di mosti e vini.

COMPOSIZIONE

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

DOSE

Mosto

Preparazione solida	4 - 20 g/hl
Preparato liquida	40 - 100 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.

ASPETTO FISICO

Preparazione solida: Granulato di colore giallo chiaro.

Preparato liquida: Liquido trasparente leggermente viscoso.

PRESENTAZIONE

Preparazione solida: Confezione da 20 kg.

Preparato liquida: Confezione da 5, 22 e 1000 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 015 (rev.7)

Residuo secco [% (p/p)]	<15
SO ₂ [mg/kg]	< 50
pH	5 – 7
Ceneri [%]	< 2
Cloruri [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
Microrganismi totali [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

MODALITÀ DI UTILIZZO

Preparazione solida:

1. Sciogliere la dose da usare in acqua calda (40°C) in una proporzione 1:20.

2. Aggiungere la gelatina lentamente, facendola cadere direttamente nel ciclone che si forma, in modo tale che si sciolga senza formare grumi.

Precauzioni nella lavorazione:

Realizzare preparati al 2% di gelatina.

Preparare la soluzione di **Vinigel FL** al momento dell'uso. Non utilizzare se sono passate 24 ore dalla preparazione dalla stessa.

Preparazione liquida:

1. Può essere applicato direttamente sul mosto da trattare. Per facilitare l'omogeneizzazione si consiglia di diluire il prodotto in 2-4 volte il suo volume.

2. Aggiungere al volume totale, preferibilmente con pompa dosatrice. Garantire l'omogeneizzazione.

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 5 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.