

# Vinigel FORTE

Potente agente chiarificante e stabilizzante colloidale

## CARATTERISTICHE

**Vinigel FORTE** è una gelatina altamente idrolizzata che garantisce un'alta reattività in vini ricchi di colloidali e difficili da chiarificare.

Il formato può essere o in polvere o liquido, per un uso più semplice.

## APPLICAZIONE

Destinata alla chiarifica di vini giovani rossi, rosati e bianchi.

Molto consigliata per vini pressa di difficile chiarifica.

La sua alta reattività permette una stabilizzazione colloidale veloce, garantendo un miglioramento veloce e significativo in quanto a limpidezza.

## COMPOSIZIONE

**Vinigel FORTE polvere:** gelatina atomizzata di origine suina.

**Vinigel FORTE soluzione liquida:** gelatina di origine suina in soluzione acquosa.

## DOSI

### Vinigel FORTE

Vini bianchi e rosati	2-5 g/hl
Vino rosso	5 – 15g/hl

### Vinigel FORTE L (soluzione liquida)

Vini bianchi e rosati	10-25 ml/hl
Vino rosso	20 -60 ml/hl

*Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottima da utilizzare, dato che dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.*

## MODALITA' DI UTILIZZO

### Vinigel FORTE polvere

1. Diluire la quantità necessaria in proporzione 1:10 in acqua fredda e omogeneizzare.
2. Una volta sciolta, aggiungere la soluzione al volume totale del vino da trattare e omogeneizzare.

### Vinigel FORTE soluzione liquida

1. Può essere applicato direttamente sul vino da trattare. Per facilitare l'omogeneizzazione si raccomanda di diluire il prodotto in 2-4 volte il suo volume in vino.
2. Aggiungere al volume totale di vino preferibilmente con pompa dosatrice. Garantire l'omogeneizzazione.

### Precauzioni nella lavorazione:

In vini bianchi e rosati, per il suo alto livello di idrolizzazione, l'uso di **Vinigel FORTE** presenta un rischio di surcollaggio e quindi l'utilizzo deve essere associato a quello di gel di silice (**SILISOL**) o di bentonite di qualità **MAXIBENT**. A tal fine, aggiungere in primo luogo **Vinigel FORTE** e lasciar agire per almeno 4 ore prima di aggiungere il gel di silice o la bentonite.

## ASPETTO FISICO

**Vinigel FORTE polvere:** Granulo molto fine di colore giallo ambra.

**Vinigel FORTE soluzione liquida:** Liquido trasparente leggermente viscoso e ambrato.

## PRESENTAZIONE

**Vinigel FORTE polvere:** Confezione da 15 kg.

**Vinigel FORTE soluzione liquida:** Confezione da 5, 23 y 1.100 kg.

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE VINIGEL FORTE

EP 859 (rev.2)

Umidità [%]	<15
SO <sub>2</sub> [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
Totale microrganismi [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Lieviti [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri lattici [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri acetici [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Muffe [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
<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

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE VINIGEL FORTE (Preparato liquido)

EP 860 (rev.2)

Residuo secco [% (p/p)]	> 18,5
SO <sub>2</sub> [mg/kg]	2000-4000
pH	3.9 – 4.9
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
Totale microrganismi [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Lieviti [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri lattici [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri acetici [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
Muffe [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
<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

### CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

**Preparazione solida:** consumare preferibilmente entro 5 anni a partire dal confezionamento.

**Preparazione liquida:** consumare preferibilmente entro 2 anni a partire dal confezionamento.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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

VINIGEL FORTE / VINIGEL FORTE L / Data: 10/01/2020