

Vinigel PLATINUM

Chiarificazione di vini equilibrati e strutturati.

CARATTERISTICHE

Vinigel PLATINUM è una gelatina purificata e poco idrolizzata ottenuta da sostanze a base di collagene.

Eccellente azione chiarificante, equilibra efficacemente la struttura polifenolica, prendendosi cura della struttura del vino. Il vino mantiene il suo potenziale di invecchiamento e le sue qualità aromatiche.

APPLICAZIONE

Chiarifica di vini rossi strutturati ad alto carico polifenolico. Vini rossi da invecchiamento.

La sua applicazione è appropriata in vini di alta gamma, nei quali il rispetto dell'espressione varietale è fondamentale durante i trattamenti di chiarifica.

Adatto per flottazione di mosti.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vinigel PLATINUM rispetta l'espressione aromatica e la struttura tannica del vino.

Elimina note dissonanti dovute ad un eccesso di legno.

COMPOSIZIONE

Proteina di origine suina. Alto peso molecolare.

DOSI

Mosto / Vino 30 – 80 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.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Può essere applicato direttamente sul mosto o 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:

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

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 861 (rev.2)

Umidità [%]	<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
Totale microrganismi [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

ASPETTO FISICO

Granulato di colore giallo ambra.

PRESENTAZIONE

Confezione da 20 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, il 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.*