Vinigel FL

Flotación de mostos.

CARACTERÍSTICAS

Vinigel FL es una gelatina purificada y muy poco hidrolizada obtenida a partir de sustancias colágenas. **Específicamente recomendada por su excelente acción clarificante en procesos de desfangado dinámico por flotación.**

Por su bajo grado de hidrólisis no produce sobreencolado.

APLICACIÓN

Clarificación de mostos mediante sistemas de flotación de fangos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinigel FL respeta la naturaleza aromática y gustativa de mostos y vinos.

COMPOSICIÓN

Proteína de origen porcino. Alto peso molecular.

DOSIS

Mosto	4 – 20 g/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

MODO DE EMPLEO

1.Disolver la dosis de empleo en agua caliente (40ºC) en proporción 1:20.

2.Adicionar la gelatina lentamente, de modo que caiga directamente en el ciclón que se forma y se vaya disolviendo sin formar grumos.

Precauciones de trabajo:

- Realizar preparaciones al 2% de gelatina.
- Preparar la disolución de Vinigel FL en el momento de empleo.
- No utilizar si han transcurrido 24 horas tras su preparación.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

ASPECTO FÍSICO

Granulado de color amarillo claro.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 015 (rev.7)

Humedad [%]	<15
SO_2 [mg/kg]	< 50
pH	5 – 7
Cenizas [%]	< 2
Cloruros [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
Nitrógeno total [%]	> 14
Microorganismos totales [UFC/g]	$< 10^4$
Levaduras [UFC /g]	$< 10^3$
Bacterias lácticas [UFC /g]	$< 10^3$
Bacterias acéticas [UFC /g]	$< 10^3$
Mohos [UFC /g]	$< 10^3$
E. coli [UFC /g]	Ausencia
Salmonella [UFC /25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	Ausencia
Esporas de microorganismos anaerobios sulfito-reductores [UFC/g]	Ausencia
Esporas de Clostridium perfringens	Ausencia
S. aureus [UFC/g]	Ausencia

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual.La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com