

Vinigel FORTE

Fuerza clarificante y estabilización coloidal.

CARACTERÍSTICAS

Vinigel FORTE es una gelatina altamente hidrolizada que garantiza una alta reactividad en vinos ricos en coloides y difíciles de clarificar.

Se presenta tanto en formato polvo como en formato líquido que facilita su empleo.

APLICACIÓN

Destinada a la clarificación de vinos jóvenes tintos, rosados y blancos.

Muy recomendada para vinos prensa de difícil clarificación.

Su elevada reactividad permite una rápida estabilización coloidal lo que garantiza una rápida y significativa mejora de la limpidez.

COMPOSICIÓN

Vinigel FORTE: gelatina atomizada de origen porcino.

Vinigel FORTE L (solución líquida): gelatina de origen porcino en solución acuosa. **Alérgeno:** Contiene sulfitos.

DOSIS

Vinigel FORTE

Vino blanco y rosado	2-5 g/hl
----------------------	----------

Vino tinto	5 – 15g/hl
------------	------------

Vinigel FORTE L (solución líquida)

Vino blanco y rosado	10-25 ml/hl
----------------------	-------------

Vino tinto	20 -60 ml/hl
------------	--------------

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

Vinigel FORTE

1. Diluir la cantidad necesaria en proporción 1/10 en agua fría y homogeneizar.

2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total de vino a tratar y homogeneizar.

Vinigel FORTE L (solución líquida)

1. Puede ser aplicado directamente sobre el vino a tratar. Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen en vino.

2. Añadir al volumen total de vino preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la homogeneización.

Precauciones de trabajo:

En vinos blancos y rosados el empleo de **Vinigel FORTE** por estar muy hidrolizada, presenta riesgo de sobreencolado por lo que su empleo debe ir asociado con sol de sílice (**Silisol**) o bentonita de calidad **Maxibent**. Para ello añadir primero **Vinigel FORTE** y dejar actuar mínimo 4 horas antes de la adición de sol de sílice o bentonita.

ASPECTO FÍSICO

Vinigel FORTE: Gránulo muy fino de color amarillo-ámbar.

Vinigel FORTE L (solución líquida): Líquido transparente ligeramente viscoso y ambarino.

PRESENTACIÓN

Vinigel FORTE: Envase de 15 kg.

Vinigel FORTE (solución líquida): Envase de de 5, 22 y 1.100 kg.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISCOQUÍMICAS VINIGEL FORTE

	EP 859 (rev.2)
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
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	Ausencia
Esporas de microorganismos anaerobios sulfito-reductores [UFC/g]	Ausencia
Esporas de <i>Clostridium perfringens</i>	Ausencia
<i>S. aureus</i> [UFC/g]	Ausencia

RGSEAA: 31.00391/CR

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

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISCOQUÍMICAS VINIGEL FORTE (PREPARACIÓN LÍQUIDA)

	EP 860 (rev.2)
Residuo seco [% (p/p)]	> 18,5
SO ₂ [mg/kg]	2000-4000
pH	3.9 – 4.9
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
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	Ausencia
Esporas de microorganismos anaerobios sulfito-reductores [UFC/g]	Ausencia
Esporas de <i>Clostridium perfringens</i>	Ausencia
<i>S. aureus</i> [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.

Preparación sólida: Consumo preferente antes de 5 años a partir del envasado.

Preparación líquida: Consumo preferente antes de 2 años a partir del envasado.