

# GÉLATINE N

**Solution à 10% de gélatine alimentaire, hydrolysée par protéolyse enzymatique  
Gommage doux de la structure tannique  
Flottation**

## CARACTERISTIQUES

La **GÉLATINE N** est issue d'une hydrolyse ménagée de collagène de porc. Cette hydrolyse confère à la **GÉLATINE N** des charges de surface élevées favorables à une clarification poussée et à une action douce sur les tanins. Solution transparente à translucide de couleur jaune, odeur de SO<sub>2</sub>.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Lors du collage, la **GÉLATINE N** permet un gommage doux de la structure tannique. La **GÉLATINE N** est également utilisée pour « flotter » les moûts blancs, rosés ou rouges.

## APPLICATIONS

- **Collage** : l'hydrolyse ménagée de la **GÉLATINE N** lui permet d'opérer un gommage doux des tannins tout en préservant leur structure initiale : elle utilise moins de tanins que la **COLLE H** pour précipiter.
- **Flottation** : facile à employer et particulièrement réactive avec les faibles charges en polyphénols, la **GÉLATINE N** est utilisée pour la flottation des moûts blancs et rosés. Elle est également très efficace pour « flotter » des moûts rouges issus de vendanges chauffées puis pressées, avant la fermentation en phase liquide.

## DOSE D'EMPLOI

**Collage** : généralement 10cL/hL pour les vins de presse  
5cL/hL pour les vins de goutte.

Les vins légers en composés tanniques recevront préalablement 5g/hL à 10g/hL d'**OENOTANNIN MIXTE MG**.

**Flottation** : entre 3cL/hL et 10cL/hL selon la couleur du moût, sa charge et son état sanitaire.

## MODE D'EMPLOI

**Collage** : Introduire la solution en un mince filet dans le vin en mouvement ou après dilution au ½ dans l'eau, en homogénéisant la masse le plus rapidement possible (utilisation de pompe doseuse ou de système de Venturi).

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

Flacons de 1L, jerrycans de 5L et 20L, cuves de 1000L sur demande.

## CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

**028/2020 – 1/1**

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)