



Fiche technique

CLARIFIANT



GELCLAR

Gélatine liquide très concentrée pour clarifier les moûts et les vins dans le respect de leur structure tannique initiale.

➤ Applications

GELCLAR est une solution de gélatine alimentaire d'origine porcine qui permet de clarifier les vins tout en préservant le caractère variétal du cépage.

Ce type de gélatine, du fait de son *hydrolyse enzymatique ménagée*, respecte la structure tannique des vins et apporte une excellente limpidité sur des vins riches en colloïdes mucilagineux difficiles à clarifier.

GELCLAR peut être utilisée également pour les débourbages par flottation.

➤ Mode d'emploi

Incorporer GELCLAR progressivement à l'aide d'une pompe doseuse puis homogénéiser.

Sur vins blancs et rosés, il est préférable d'utiliser un gel de silice avant l'incorporation de la gélatine.

➤ Doses d'emploi

GELCLAR 10

Vin blanc et rosé : 30 - 60 ml/hl

Vin rouge : 40 - 100 ml /hl

GELCLAR 50

Vin blanc et rosé : 6 - 12 ml/hl

Vin rouge : 8 - 20 ml /hl

GELCLAR 20

Vin blanc et rosé : 15 - 30 ml/hl

Vin rouge : 20 - 50 ml /hl

➤ Conditionnement

Bidon de 5 kg, 22 kg, 24 kg et cuve de 1000 kg

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr