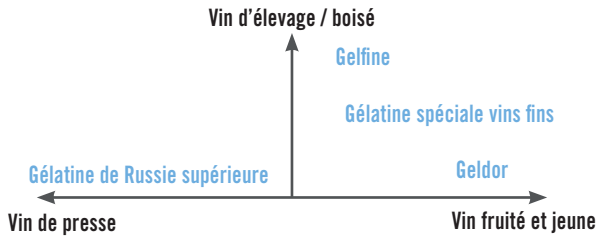
Fiche gamme

Gélatines

Facteur clef de la clarification et de la filtrabilité des vins, le collage est aussi une étape essentielle dans une optique d'affinement organoleptique et de stabilisation durable. C'est pourquoi Lamothe-Abiet a développé une large gamme d'agents et adjuvants de collage, sur moût comme sur vin, pour répondre aux besoins des praticiens.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- Utilisé en **élevage**, la gélatine est un agent de collage très efficace qui au-delà de la clarification du vin permet aussi d'améliorer leurs qualités organoleptiques.



- Utilisé en **flottation**, la gélatine permet d'augmenter le diamètre des particules et donc d'augmenter la vitesse de flottation des moûts.

La flottation est régit par la loi de Stokes :

$$V = \frac{D^2 x \Delta\rho}{n * 18} \cdot g$$

V: Vitesse de déplacement | D: le diamètre | n: la viscosité
Δ"ρ:" la différence de masse volumique entre particule et liquide

LES GÉLATINES DE LAMOTHE-ABIET

PRODUIT	CARACTÉRISTIQUES	TYPE DE VIN	DOSE D'EMPLOI*	CONDITIONNEMENT
Gélatine Spéciale Vins Fins formulation liquide à 100g/L	Très pure et très peu hydrolysée Gomme les tanins astringents	large spectre d'action	2-10 cL/hL	Bidon 1,05 kg Bidon 5,25 kg Bidon 21 kg Container 1050 kg
Geldor formulation liquide à 150 g/L	Efficace sur une large gamme de pH Valorise les arômes	vins jeunes et aromatiques thermovinification	1,5-6 cL/hL	Bidon 1,1 kg Bidon 5,5 kg Bidon 21 kg Container 1050 kg
Gélatine de Russie Supérieure formulation liquide à 300 g/L	Réactive sur les tanins astringents	vins d'entrée de gamme et vins de presse	1-5 cL/hL	Bidon 22 kg
Gelflot formulation liquide à 100 g/L	Très pure et très peu hydrolysée Destinée à la flottation des moûts Bonne compaction des moûts	moûts moûts thermovinifiés	1-10 cL/hL	Bidon 5,25 kg Bidon 21 kg Container 1050 kg
Gelfine formulation poudre	Très pure et très peu hydrolysée Destinée à la flottation des moûts Bonne compaction des moûts	vins de garde, équilibrés et harmonieux	5-10 g/hL	Sachet 1 kg Sac 20 kg

** La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.*

UTILISATION

- **Préparation et conservation :**

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.

LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92