



Fiche technique

CLARIFIANT



GELCLAR FLOT

Gélatine très concentrée pour flotter les moûts blancs, rosés ou rouges.

➤ Applications

GELCLAR FLOT est une gélatine alimentaire d'origine porcine, hydrolysée par protéolyse enzymatique, qui permet de clarifier les moûts débourbés par flottation.

GELCLAR FLOT est disponible sous forme de poudre ou sous forme liquide à une concentration de 50% . Ce type de gélatine respecte la structure tannique des vins et apporte une excellente limpidité sur des vins riches en colloïdes mucilagineux difficiles à clarifier.

➤ Mode d'emploi

GELCLAR FLOT L

Diluer GELCLAR FLOT L dans de l'eau afin d'obtenir une préparation homogène à 2%.

GELCLAR FLOT P

Recouvrir l'hélice du mélangeur avec 50% de l'eau chaude nécessaire à la préparation.

Incorporer GELCLAR FLOT P lentement afin d'éviter la formation de grumeaux. Rajouter les 50% d'eau restant (eau froide). Préparer des solutions homogènes à 2%

➤ Doses d'emploi

Gelclar Flot L : 8 à 40 ml/hl

Gelclar Flot P : 4 à 20 g/hl

➤ Conditionnement

Bidon de 24 kg / cuve de 1000 kg et sac de 20 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 : biotechnologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr