



CLARIFICANTE

Gelflot®

Gelatina líquida muy poco hidrolizada destinada a la flotación de los mostos, Gelflot® optimiza el proceso y permite una excelente clarificación y una buena compactación de las borras en todo tipo de vino.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** gelatina alimentaria líquida de origen exclusivamente porcino concentrada a 100 g/L. Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** el uso de gelatina permite aumentar el diámetro de las partículas y, por consiguiente, aumentar la velocidad de flotación de los mostos. Gelflot® ha sido desarrollado por su **gran afinidad técnica con el principio de flotación**.
Su uso permite **eliminar las partículas insolubles** en el mosto y **disminuir el contenido de compuestos fenólicos** por flotación.



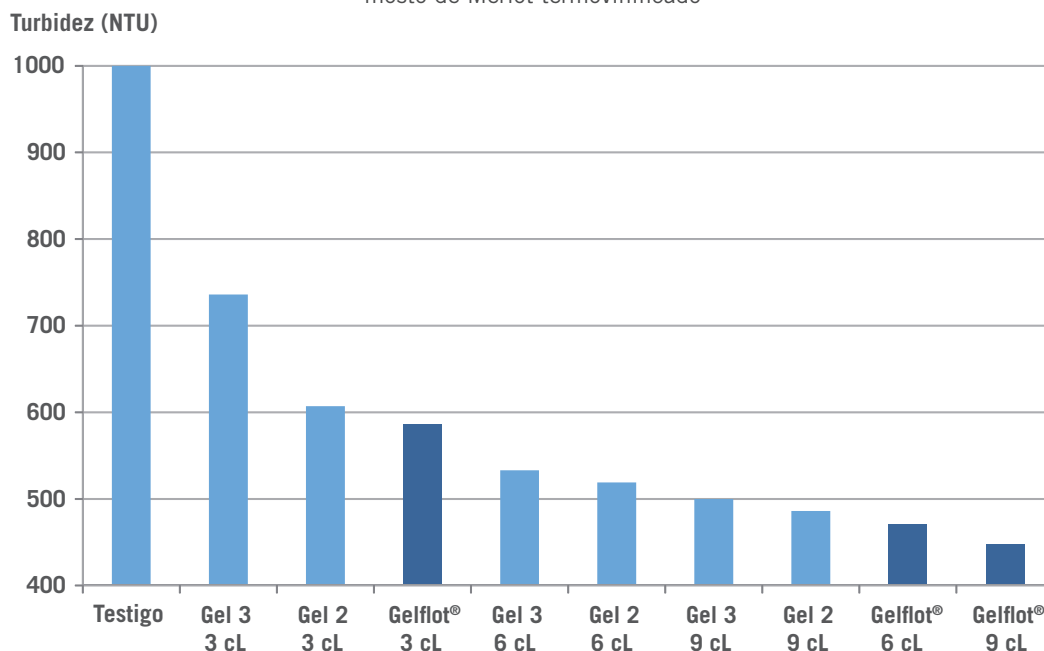
MODO DE EMPLEO

- Antes de efectuar la flotación, es necesario que el mosto esté enzimado y que la prueba de la pectina sea negativa. Gelflot® puede inyectarse directamente durante la flotación (efecto venturi o bomba dosificadora) o incorporarse al mosto y homogeneizarse antes de la flotación. Para obtener una eficacia óptima, Gelflot® puede combinarse con un agente clarificante (gel de sílice o Blankasit Super).
- **Dosis de empleo:** 3 a 10 cL/hL. *Mosto clásico:* 1 a 6 cL/hL. *Mosto termotratado:* 8 a 10 cL/hL.
Dosis a título indicativo. La dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o siguiendo el consejo de su enólogo.

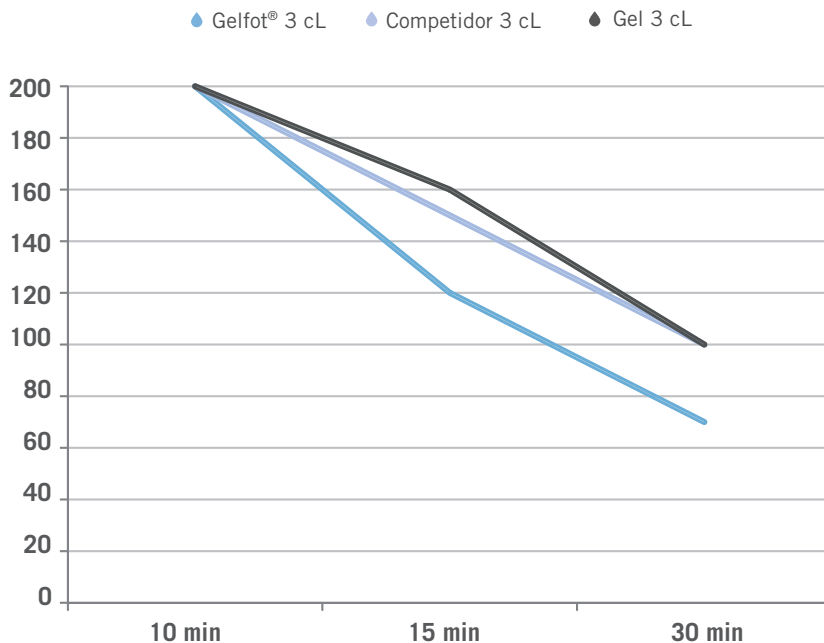


RÉSULTADOS DEL ENSAYO

1. COMPARCIÓN ENTRE DIFERENTES GELATINAS DEL MERCADO
mosto de Merlot termovinificado



2. CANTIDAD DE BORRAS EN ML SOBRE 1L DE MOSTO DE VINO TINTO TERMOVINIFICADO Y FLOTADO comparación de tres gelatinas



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido claro
- **Densidad:** 1032 ± 2

MICROBIOLÓGICAS

- **Microorganismos viables:** < 10⁴ UFC/g
- **Coliformes:** ausencia/g
- **Escherichia coli:** ausencia/g
- **Esporas de Clostridium perfringen:** ausencia/g
- **Staphylocoques aureus:** ausencia/g
- **Salmonelas:** ausencia/25g
- **Levaduras:** < 10³ UFC / g
- **Bacterias lácticas:** < 10³ UFC / g
- **Bacterias acéticas:** < 10³ UFC / g
- **Moho:** < 10³ UFC / g
- **Microorganismos anaeróbicos reductores de sulfito:** ausencia/g

QUÍMICAS

- **pH:** 3 - 4
- **SO₂:** 3.3 +/- 0.3
- **Urea:** < 2.5 g/kg
- **Nitrógeno total:** > 14%
- **Cenizas:** < 2%

LÍMITES

- **Hierro:** < 50 mg/kg
- **Arsénico:** < 1 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 0.15 mg/kg
- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Cobre:** < 50 mg/kg
- **Zinc:** < 5 mg/kg
- **Cadmio:** < 0.5 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 5,25 kg (5 L) (cajas de 21 kg) y de 21 kg (20 L), contenedores de 1 050 kg (1 000 L).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/24-11-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM