PRÉDEL Œnologie

Stabilisation

GELAPRED

COLLE ALIMENTAIRE A BASE DE GELATINE

COMPOSITION

Gélatine liquide à 30% élaborée à partir d'une sélection de matières premières très pures, exclusivement d'origine porcine.

PROPRIÉTÉS

GELAPRED est un agent de collage destiné :

- A la valorisation du potentiel organoleptique des vins. **GELAPRED** élimine les tanins responsables des caractères agressifs ou astringents, et redonne au vin de la rondeur et de la souplesse en bouche sans modifier l'expression aromatique.
- A la stabilisation de l'état colloïdal.
- A la clarification des vins et moûts, en éliminant les particules du trouble. Elle convient au traitement des moûts par la méthode de flottation.

GELAPRED est recommandé pour le traitement :

- Des vins rouges de garde, des vins rouges primeurs aux tannins très réactifs.
- Des vins rosés (et des vins blancs secs ou liquoreux). GELAPRED contribue également à l'assouplissement des dernières presses.

MODE D'EMPLOI

Elle doit être homogène sur l'ensemble du volume de vin. La gélatine doit être additionnée progressivement au cours d'un remontage en versant le produit par petits volumes, pour assurer une bonne répartition dans la masse du vin. Le remontage d'un tiers de la cuve est en général suffisant. L'addition doit être accompagnée d'un brassage énergique.
L'utilisation d'une pompe doseuse est recommandée.

DOSES D'EMPLOI

Dose moyenne : 1 à 3 cl/hl
Des essais préalables réalisés au laboratoire permettent d'estimer la dose optimale.

CONSERVATION

Conserver dans son emballage fermé et scellé d'origine, à température ambiante (15-20°C).
Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 ou 25 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Z.A. de Lalande, Route de Lalande – 33450 Montussan – France – Tél. +33 (0)5 56 38 93 93 – Fax +33 (0)5 56 38 87 87 – *contact@predel.com* – **www.predel.com**