

## GELATINE F

**Gelatina alimentare,  
scarsamente idrolizzata destinata alla flottazione**

### CARATTERISTICHE

La **Gélatine F**, poco idrolizzata, è perfettamente adeguata ai nuovi processi di sfecciatura tramite flottazione dei mosti bianchi e rosati. Essa utilizza la ridotta carica polifenolica dei mosti per permettere una flocculazione rapida e completa dopo la «pressurizzazione» del mosto.

Grado Bloom: 80 - 100

Peso molecolare delle proteine: circa 140 000 dalton

### PROPRIETA ENOLOGICHE

Poco idrolizzata, la **Gélatine F** forma rapidamente flocculi tannino-gelatina-pectine molto stabili. Il suo scarso grado di idrolisi evita la formazione di complessi solubili che potrebbero precipitare in un secondo momento.

### DOSAGGIO

Senza pompa dosatrice: incorporare da 6g/hL a 12 g/hL di **Gélatine F** in soluzione in funzione della qualità del mosto, mescolare al fine di omogeneizzare perfettamente prima di passare alla fase di «flottazione».

Con pompa dosatrice: preparare una soluzione secondo le istruzioni del costruttore (in generale, soluzione al 10%). Regolare la pompa dosatrice in modo da incorporare l'equivalente di 6 g/hL - 12 g/hL di **Gélatine F**, in relazione alla qualità del mosto ed alla velocità di flottazione.

### MODALITA D'USO

È necessario trattare il mosto, circa due ore prima della flottazione.

Per questa operazione sono raccomandate le seguenti preparazioni enzimatiche pectolitiche:

- **Enzym' Poudre GLO/uc**, dose da 0,5g/hL a 2g/hL
- **Enzym' Influence**, dose da 2mL/hL a 4mL/hL.

Diluire la **Gélatine F** in 5 volte il suo peso d'acqua calda (tra 60°C e 80°C) mescolando, quindi aggiungere nuovamente 5 volte il peso d'acqua fredda alla sospensione per ottenere una soluzione al 10% con una temperatura di circa 40°C.

La soluzione così preparata deve essere utilizzata entro 48 ore.

## CONFEZIONAMENTO

---

Confezionata in sacchetti da 1 kg ed in sacchi da 2 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Nella sua confezione integra, in un luogo secco, fresco, ombreggiato e privo di odori.

Da 1996, le gelatine Oenofrance provengono esclusivamente da cotenne di suini d'origine francese.

## CONFORME AL CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*