



Supragel

Gélatine liquide de haute performance

Description du produit

Supragel est une gélatine porcine liquide spécialement conçue pour la clarification des vins tout en affinant leurs qualités gustatives.

Supragel possède une répartition de PM et une densité de charges de surface élevés qui lui confèrent une grande réactivité vis à vis des tanins, induisant ainsi un pouvoir clarifiant supérieur avec une floculation rapide.

Supragel fixe préférentiellement les tanins amers et astringents, assouplit et affine la structure des vins en favorisant l'expression des tanins nobles.

Grâce à sa grande pureté, Supragel ne modifie pas les qualités aromatiques des vins et respecte leur typicité.

Supragel est une colle de haute qualité, adaptée à :

- La flottation des moûts blancs et rosés,
- Au collage des vins rouges jeunes,
- A l'affinage des vins rouges de garde,
- A la clarification des vins blancs et rosés en association avec Klar-Sol 30.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Mode d'emploi et dosage

Flottation : Injecter la dose nécessaire de Supragel à l'aide de la pompe doseuse du flottateur.

Collage des vins : Délayer Supragel dans un volume égal d'eau puis incorporer très progressivement la solution dans le vin à traiter au cours d'un remontage (si possible utiliser une pompe doseuse). Soutirer le vin clair après sédimentation.

Doses moyennes d'emploi :

- Flottation moûts blancs et rosés : 8 à 15 centilitres par hl (après ajout si besoin de 4 à 7 centilitres/hl de Klar-sol 30),
- Vins blancs et rosés : 3 à 6 centilitres par hl après ajout de Klar-Sol 30 (1,5 à 3 centilitres/hl),
- Vins rouges : 6 à 10 centilitres par hl.

Un essai de collage en laboratoire permettra de déterminer la dose optimale d'utilisation.

Conservation

Stocker à l'abri de la chaleur, du froid et des produits odorants.

Supragel se gélifie en dessous de 12 °C. En cas de prise en gelée, le simple réchauffement du bidon dans un local tempéré permettra la remise en forme liquide.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 002 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019