

Gélatine liquide pour collage des vins rouges
Affinage des arômes, harmonisation de la structure polyphénolique

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

GELEXEL est un agent de collage à base de gélatine liquide très pure, exclusivement d'origine porcine. Particulièrement adaptée aux vins fins de Pinot Noir, **GELEXEL** est destinée :

- A la révélation du potentiel organoleptique.
- A la clarification des troubles sans modifier l'équilibre structurel des vins.
- A l'harmonisation des tanins et la révélation de la fraîcheur aromatique.

MISE EN ŒUVRE

Incorporer progressivement **GELEXEL** au vin au cours d'un remontage d'homogénéisation, de préférence à l'aide d'une pompe doseuse. Après sédimentation, soutirer au clair ou filtrer.

Selon les types de vins traités et leurs niveaux de trouble, l'addition de **SILEXEL** est recommandée pour optimiser la prise de colle (floculation) et la clarification (sédimentation, tassement des lies) : l'addition se fera généralement avant la gélatine.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 3 à 6 cL/hL. Essais préalables conseillés au laboratoire.
- Conditionnement : Bouteille 1L.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur.