



OENOLIA GELSSON®

Traitement et clarification des vins.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

GELSSON est une préparation complexe pour le collage des vins pour:

- Gommer l'effet négatif des amertumes liés à des stress hydriques et/ou des tanins immatures
- Clarifier les vins avant filtration
- Préparer les vins de base à la clarification en bouteilles des vins effervescents
- Eliminer les polyphénols oxydés sur vin rosé et améliorer la nuance

GELSSON peut être utilisé en:

- Association des tanins (**FORTIFIA H**) ou avec **SILICE OENOLIA**
- Pour clarifier des vins en stabilisation protéique pour accélérer la sédimentation de la bentonite (**PROTEO S**)

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Assemblage de gélatines porcines avec différents niveaux d'hydrolyse
- Colle de Poisson
- Acide citrique
- Métabisulfite de potassium

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ DOSE D'EMPLOI

- S'utilise de 50 à 200 ml/hl selon l'intensité du collage souhaité

→ MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le bidon avant utilisation
- Délayer dans 2 fois son volume d'eau froide
- Incorporer au raccord de collage, homogénéiser et incorporer 30 minutes après ½ dose de **SILICE OENOLIA**
- Soutirer après 8 jours, ne pas laisser plus de 15 jours sur colle

GELSSON®

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne pas diluer dans de l'eau chaude au risque d'hydrolyser les chaînes protéiques
- Comme toute gélatine, **GELSSON** peut laisser des traces de protéines en cas de sur-dosage
Effectuer des tests en laboratoire avant traitement ou vous adresser à votre œnologue.
- Convient aux vinifications sous référentiel BIO EU

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, dans un endroit sec et exempt d'odeur à une température < à 10°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 1 litre en carton de 20 L (= 20 x 1 L)
- Bidon de 5 Litres
- Bidon de 10 Litres
- Cuve de 1000 Litres