



OENOLIA

GELSSON®

Colle de clarification et d'affinage des vins.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

GELSSON® est une préparation complexe pour le collage des vins afin de :

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

GELSSON® peut être utilisé :

- en association à des tanins **FORTIFIA H** ou avec **SILICE OENOLIA®**.
- pour clarifier des vins en stabilisation protéique afin d'accélérer la sédimentation de la bentonite (**PROTEO S**).

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ DOSE D'EMPLOI

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 1/2 dose de **SILICE OENOLIA®** pour éviter tout risque de surcollage et accélérer la sédimentation.
 - Soutirer après 8 jours, ne pas laisser plus de 15 jours sur colle,
- EUH031** : Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique.

GELSSON®

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- 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.
- Ne pas laisser la colle plus de 8 jours en contact avec le vin.
- Ne convient pas aux vinifications sous référentiel NOP, Bio Suisse et DEMETER.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine dans un endroit sec et exempt d'odeur dans des locaux tempérés. Ne pas exposer à une température inférieure à 10°C (risque de gélification). Utiliser rapidement après ouverture. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- 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