



E-GEL

Gélatine claire soluble dans l'eau, prête à être utilisée pour la flottation



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

E-Gel combine les avantages et la commodité du produit liquide avec l'efficacité d'une gélatine particulièrement purifiée et sélectionnée. Par rapport aux gélatines solides conventionnelles, cet adjuvant ne nécessite pas de solubilisation préalable dans l'eau chaude ou de dilution, comme c'est souvent le cas pour les produits liquides qui ne sont pas spécifiquement conçus pour être utilisés dans la flottation. Cela facilite également la réalisation de tests en laboratoire. Dans la flottation des moûts, une séparation parfaite des solides en suspension peut être obtenue en peu de temps, tout en permettant de réduire les niveaux de turbidité. **E-Gel** élimine principalement les catéchines, qui déclenchent des phénomènes d'oxydation. Les vins élaborés avec cet adjuvant sont plus frais et plus stables. Dans le cas des vins rouges, bien qu'il présente un indice de combinaison élevé avec les polyphénols astringents, **E-Gel** a peu d'affinité avec les anthocyanes, ce qui préserve l'intensité de la couleur. L'utilisation simultanée d'**E-Gel** et d'**Enosol** permet une formation plus rapide du floculant, ce qui garantit un plus grand pouvoir clarifiant, des résidus plus compacts avec moins de perte de moût de première qualité et une réduction de l'utilisation des filtres à vide. La réactivité immédiate et complète permet également de réduire considérablement les cas de "double séparation" (vers le haut et le bas de la cuve) parfois présents dans le processus de flottation. Il est particulièrement adapté à la flottation des moûts, car il flocule plus rapidement que les gélatines traditionnelles lorsqu'il entre en contact avec les polyphénols du moût, formant des caillots qui incorporent rapidement les solides en suspension et les gaz ascendants. Il en résulte une séparation immédiate, les agglomérats compacts se déplaçant sans fractionnement vers le haut de la cuve.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Solution de gélatine pour aliments pour porcs stabilisée avec du bisulfite de potassium (10 g/hL apportent 0,4 mg/L de SO₂). Produit sans OGM. Elimine les fragments végétaux et accélère l'effet floculant et clarifiant lors du processus de flottation des moûts.

→ DOSES D'EMPLOI

Pour la flottation des moûts ou des jus clairs : 20-80 ml/hl selon les résultats des essais de flottation.

→ MODE D'EMPLOI

En flottation, aspirer l'**E-Gel** directement avec la pompe doseuse fournie avec l'E-Flot. En utilisation traditionnelle, distribuer uniformément dans la masse à traiter, à l'aide de pompes doseuses ou de tubes Venturi.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Boîte de 25 kg net.
BIG de 1100 kg.

