



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **GOLDENCLAR GELATINE ALIMENTAIRE EN FEUILLES**

### COMPOSITION

Gélatine en feuilles

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : gélatine alimentaire en feuilles "or", très pure, haute qualité.

GOLDENCLAR a un pouvoir gélifiant de 80-100 Bloom, intervalle le plus efficace dans le secteur œnologique.

Complètement soluble à l'eau tiède, GOLDENCLAR donne une solution limpide et homogène.

**APPLICATIONS** Grâce à sa grande pureté, GOLDENCLAR® est particulièrement indiquée pour la production de vins de qualité.

En association avec TANNINO, SIL FLOC ou PLUXBENTON®, elle est efficace dans la clarification des vins blancs et rouges, sur lesquels elle produit une clarification complète du vin et une bonne détannisation.

### DOSE D'EMPLOI

2-4 g /hL sur vin blanc

8-15 g/hL sur vin rouge

Pour éviter les phénomènes de surcollage, il est conseillé d'effectuer des essais de clarification préalables en laboratoire en employant des doses progressives de GOLDENCLAR associée à d'autres clarifiants.

### MODE D'EMPLOI

Disperser lentement GOLDENCLAR dans de l'eau tiède (35-40 °C, rapport 1:10) en agitant continuellement.

La solution obtenue ne peut être conservée et doit être utilisée immédiatement.

Pour une efficacité maximale, la gélatine GOLDENCLAR doit être additionnée au vin après les autres clarifiants.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 1 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sol. 5% aspect limpide

turbidité NTU < 40

couleur jaune d'or

odeur 40 °C aucune

pH entre 4 et 7

Cendres (%) < 2

Humidité (%) < 12

Azote Total (% N) > 14

Métaux lourds (mg/kg Pb) < 20

Anhydride sulfureux (% SO<sub>2</sub>) 0.05

Arsenic (mg/kg AS) < 2

Fer (mg/kg Fe) 120

Chrome (mg/kg Cr) 10



Zinc (mg/kg Zn) 120

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco.  
Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.  
Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DM 26/04//69 (additifs et adjuvants oenologiques)

DM 20/10/78 (additifs alimentaires)