GELSSON

Colle de clarification et d'affinage des vins.

GMO FREE

DESCRIPTION TECHNIQUE

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 **TANISOUPLE** ou avec **SPINDASOL SB1**
• 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

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

DOSES 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 ½ dose de **SPINDASOL SB1** pour éviter tout risque de surcollage et accélérer la sédimentation
• Ne pas laisser plus de 15 jours sur colle

Référence :GELSSON_TDS_FR_060226_OENO_AEB_France

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) • Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com www.aeb-group.com

GELSSON

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Ne pas diluer dans de l'eau chaude au risque d'hydrolyser les chaines 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 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.

- Bidon de 5 kg.
- Bidon de 10 kg.

Référence :GELSSON_TDS_FR_060226_OENO_AEB_France

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) • Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com www.aeb-group.com