

Description du produit

LiquiGel Flot est une gélatine liquide développée spécialement pour le procédé de flottation des moûts de raisin.

LiquiGel Flot présente des propriétés comparables aux gélatines en poudre ayant une haute force en gel par sa concentration élevée en macromolécules. Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

LiquiGel Flot est une gélatine liquide qui favorise la floculation rapide et la liaison des composés phénoliques lors d'un procédé de flottation.

Le produit et son action

LiquiGel Flot est un produit liquide composé de gélatines de différentes structures et de différentes dimensions de molécules. La grande surface réactive permet une liaison rapide des composés phénoliques et provoque ainsi une formation de flocons immédiatement visibles. Lors du dégazage des moûts saturés en gaz, on obtient une clarification rapide du moût.

Le type de gélatine à utiliser dépend fortement de la charge mécanique appliquée sur la vendange. Une gélatine normale, soluble à chaud de 80-100 Blooms, comme ErbiGel[®], permet d'obtenir des résultats satisfaisants lorsque le traitement mécanique de la vendange est peu forcé et les phénols solubilisés sont présents en faible quantité. Lorsque la concentration en composés phénoliques, en glucane provenant de vendanges pourries et en matières pectiques est plus élevée, il est nécessaire d'utiliser des gélatines spéciales plus réactives, comme le LiquiGel Flot. Des gélatines solubles à froid ne sont pas recommandées pour des raisons qualitatives. Les gélatines liquides communes ne floculent pas assez rapidement pour le procédé de flottation.

Pour garantir une flottation réalisée avec succès, les matières pectiques doivent être éliminées des moûts, car dans le cas contraire la séparation des bourbes peut être empêchée. Ainsi il est recommandé d'effectuer un enzymage avec Trenolin[®] Flot DF. Pour des moûts provenant de vendanges pourries ou pour effectuer une adsorption de restes de produits de traitement phytosanitaire, il est possible d'utiliser des produits tels que MostRein[®] PORE-TEC et/ou Granucol[®] GE, sans provoquer de complication pour la flottation.

Dosage et mode d'emploi

Le dosage de LiquiGel Flot dépend du millésime – de la concentration en composés phénoliques et la quantité de bourbes. Le dosage se situe en règle générale de 50 à 100 ml/hl. Dans le cas de dosages élevés, les bourbes sont sèches et fermes. La zone de séparation du jus clair et des bourbes n'est pas très prononcée, mais il est plus facile de pomper les bourbes, dans le cas de dosages faibles.

Lorsque le moût a été préalablement traité avec l'enzyme Trenolin[®] Flot DF, la dose à employer peut éventuellement être réduite à moins de 30ml/hl.

LiquiGel Flot peut être utilisé directement. Une préparation laborieuse comme pour les produits en poudre n'est pas nécessaire pour ce produit. De cette manière, cette étape est supprimée pour le maître de chai pendant la période de travail intensif de la vendange.

En raison de sa structure hétérogène, il est absolument nécessaire d'agiter LiquiGel Flot avant son utilisation.

Le LiquiGel Flot demeure en solution dans des conditions température normale dans le chais et ne s'épaissit pas.

Stockage

Protéger des odeurs étrangères. Fermer hermétiquement l'emballage entamé.

**Une gélatine liquide
spéciale pour la
flottation des moûts
de raisin**